



Recept: Ruby sweet table

Met deze opvallende Sweet Table steel jij de show. Maak met de FunCakes special edition mix voor Ruby Cake heerlijke cupcakes met een toef Enchanted Cream en een cake gevuld met Enchanted Cream. Maak de taarten helemaal compleet met een rasp of drizzle van Ruby chocolade. [Klik hier](#) voor het recept voor de Ruby Chocolate Bonbons.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
13,05 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



House of Marie Baking cups rose clair- pcs/48

HM1210
3,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités

03-3118
10,49 €



Ruby Cupcakes

Overige benodigdheden voor Ruby cupcakes:

- 200 gram zachte ongezouten roomboter
- 4 eieren
- 200 ml melk

Stap 1: De cupcakes

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 165°C). Bereid 400 gram FunCakes special edition mix voor Ruby Cake zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de licht roze baking cups van House of Marie over de Wilton recipe right muffin pan. Vul de baking cups voor ongeveer de helft met het cake beslag. Bak de cupcakes in ca. 18-23 minuten. Laat daarna de cupcakes afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Enchanted cream

Bereid 150 gram Enchanted cream zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een van de FunCakes wegwerp spuitzakken met spuitmondje #1M met de crème en spuit rozetten op de cupcakes.

Stap 3: Chocolate drizzle

Doe 100 gram FunCakes Ruby Chocolate in een schaaltje en smelt dit in de magnetron op 450W. Roer bij het smelten af en toe door de chocolade. Als het bijna gesmolten is haal je het bakje uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme chocolade. Doe dit in een spuitzak, knip hier een puntje af en drizzle de chocolade over de rozetten.

Ruby Cake

Overige benodigdheden voor Ruby cake

- 200 gram zachte ongezouten roomboter
- 4 eieren (circa 200 gram)
- 200 ml melk
- Rasp

Stap 1: De cake

Verwarm de oven voor op 170 °C (heteluchtoven 150°C). Mix 200 g boter zacht en voeg 400 g FunCakes Special Edition Mix voor Ruby Cake en 4 eieren toe. Klop dit geheel in 4 minuten op medium snelheid tot een glad beslag. Vet een cakevorm van ca. 25 cm lang in. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 55 minuten gaar. Direct na het bakken uit de bakvorm halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Cake vullen

Bereid 150 g FunCakes mix voor Enchanted cream zoals is aangegeven op de verpakking. Plaats Wilton decorating tip #1M in een FunCakes spuitzak en vul deze met de Enchanted Cream. Snijd de cake met de Wilton Cake Leveler twee keer door. Spuit op de onderste laag kleine toefjes met de Enchanted Cream en leg de tweede laag erop. Spuit hier ook weer kleine toefjes op. Leg de laatste plak cake er bovenop en spuit ook de bovenkant helemaal vol met kleine toefjes. Zet de cake 10 minuten in de koelkast zodat de crème wat stijver kan worden.

Stap 3: Chocolate rasp

Smelt ondertussen 100 gram FunCakes chocolade melts Ruby in de magnetron op 450W. Als de chocolade bijna helemaal gesmolten is haal je het bakje uit de magnetron en roer je de zichtbare

stukjes weg in de warme chocolade. Giet dit op een stukje bakpapier en laat dit 10 minuten op stijven in de koelkast. Haal na 10 minuten de taart en de chocolade uit de koelkast. Rasp de Ruby chocolade over de bovenkant van de taart.