



## Bento Box Kerstkrans

De Bento Box is al een tijdje een grote trend in de bakwereld, en hoe leuk is het om een Bento Box in Kerst thema te maken. In dit recept laat thuisbakster @from.cup.to.cake zien hoe je gemakkelijk een Kerstkrans Bento Box maakt. Geef de Kerstkrans Bento Box cadeau aan een echte taartliefhebber tijdens de Kerst!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100  
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green  
30g

F44175  
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,55 €



FunCakes Spray de Graissage-  
Démoulage 200ml

F54100  
4,99 €



FunCakes Nonpareils Or 80g

F51985  
2,79 €



FunCakes Décorations En Chocolat  
Noël Coloré set/8

F50640  
7,95 €



FunCakes Boîte à Cupcakes Blanc 6  
pk/3

F80320  
4,76 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,79 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes Noël  
pk/48

F84300  
3,19 €



Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118  
10,49 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120  
11,65 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151  
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155  
1,69 €



Wilton Moule Rond Extra Profond  
Ø15x10cm

129001701  
10,99 €



Wilton Comfort Grip Spatule Courbée  
22,5cm

03-3133  
5,95 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105  
11,49 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Chocoladedecoraties Kleurrijke Kerstmis Set/8
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Holly Leaf 3D Sprinkle Mix
- 125 g + 125 g + 300 g (room)boter
- 2,5 + 2,5 eieren (250 g)
- 250 ml water

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- FunCakes Cupcake Doos 6 Wit pk/3
- FunCakes Cupcakevormpjes Kerst pk/48
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm 15x10 cm

## Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de muffin bakvorm. Bereid 250 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en bak de cakejes in ca. 18-20 minuten gaar. Laat na het bakken goed afkoelen op het aanrecht.

## Stap 2: Bak de bento cake

Bereid 250 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakvorm in en plaats het beslag in de bakvorm. Bak de cake in ca. 60-70 minuten. Laat daarna goed afkoelen op een afkoelrooster.

## Stap 3: Bereid de botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel daarna de botercrème over drie verschillende schalen. Kleur 1/3<sup>e</sup> deel rood, 1/3<sup>e</sup> deel groen en 1/3<sup>e</sup> deel lichtroze. Doe de rode botercrème in een spuitzak met het spuitmondje #1M en de groene botercrème in een spuitzak met het spuitmondje #032.

#### **Stap 4: Snijd en vul de cake**

Snijd de cake twee keer door en vul met botercrème. Smeer daarna af met de lichtroze botercrème. Laat daarna even stevig worden in de koelkast, voordat je gaat decoreren.

#### **Stap 5: Decoreer de cake en cupcakes**

Spuut met de botercrème mooie rozetten bovenop de cake en laat het midden leeg, zodat er een kerstkrans ontstaat. Decoreer de cupcakes met de groene en rode botercrème, zodat het één geheel wordt. Decoreer de bento box als laatst met de musketzaad, chocolade decoraties kerst en de sprinkles.

#### **Stap 6: Geef de Kerstkrans Bento Box cadeau of geniet er zelf van tijdens de feestdagen!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @from.cup.to.cake*