



Mirror Glaze Voorjaar

Maak deze vrolijke gele Mirror Glaze Taart voor het Voorjaar! Zo geef jij ook extra klans aan Pasen tijdens je brunch. De mirror glaze is heel makkelijk om te maken, probeer het zelf uit en breng glans je keuken in!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Sugar Dots - Vert - 80g

F52095
2,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange
120 g

F56305
5,89 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Sugar Dots Groen 80g
- FunCakes Sugar Dots Geel 80g
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 150g
- FunCakes Mirror Glaze 325 g
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- 500 ml slagroom
- 125 g (room)boter
- 3 eieren
- 120 ml water

Benodigheden

- Silikomart Siliconen 3D Design Bakvorm
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30 cm pk/20
- PME Paletmes Recht

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak daarna 250 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 125 g (room)boter en 3 eieren zoals is aangegeven op de verpakking. Bekleed een bakplaat met bakpapier en smeer het beslag uit tot een cirkel van 15-20 cm doorsnede. Bak de cakeplak in 15-20 minuten gaar en goudbruin.

Stap 2: Maak de bavarois

Klop de 500 ml slagroom lobbige en doe er 100 gram naturel bavarois bij met 35 gram FunCakes Smaakpasta Sinaasappel in een schaal. Doe er vervolgens 120 ml water bij. Roer tot alle klontjes er uit zijn en voeg dit direct bij de lobbige slagroom. Roer even flink door en schenk in de siliconen mal.

Stap 3: Vorm snijden

Leg het taartkarton op de cakeplak, snijd rondom uit en duw dit in de bavarois. Zet dit een hele nacht in de vriezer.

Stap 4: Mirror Glaze gieten

Leg het karton op de cake en haal de mal er af. Zet de taart op een verhoging. Kleur vervolgens de FunCakes mirror glaze lichtoranje en doe dit in een maatbeker. Schenk de mirror glaze meteen na het roeren over de bavarois. Doe je dit niet dan dikte de mirror glaze weer in en krijg je geen mooi resultaat. Laat de glaze minimaal een half uur van de taart druipen. Hierna haal je een paletmes langs de onderrand van de taart om de druipers weg te halen.



Stap 5: Decoreer de taart

Hierna haal je een paletmes langs de onderrand van de taart om de druipers weg te halen. Decoreer de onderrand van de taart met een mix van de groene en gele FunCakes Sugar Dots en zet tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.