



## Geslaagd Centerpiece Taart

Verras je afgestudeerde met deze Geslaagd Centerpiece Taart! Deze indrukwekkende, feestelijke taart is niet alleen een blikvanger op tafel, maar ook leuk om te maken én heerlijk om te serveren.

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Chocolat  
1kg**  
F10535  
8,49 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g**  
F10125  
5,09 €



**FunCakes 3D Sprinkle Medley Wedding  
Bells 70g**  
F53640  
5,49 €



**FunCakes 3D Sprinkle Medley Silver  
Lining 70g**  
F53680  
5,49 €



**FunCakes Soft Pearls Mix Glamour  
Vibes 80g**  
F53765  
4,99 €



**FunCakes Feuilles de papier sulfurisé  
25x25cm pk/50**  
F83460  
3,95 €



**FunCakes Cake Board Rectangle  
Argent 35x25cm**  
F80715  
2,75 €



**Wilton Icing Color Noir 28g**  
04-0-0037  
2,59 €



**Wilton Candy Melts Blanc Éclatant  
125g**  
04-0-0503  
2,28 €



**Wilton Candy Melts Cacao Foncé 125g**  
04-0-0501  
2,85 €



**Wilton Cake Release Spray 200ml**  
04-0-0513  
5,75 €



**Wilton Performance Pans Moule à  
Gâteau Oblong 23x33cm**  
191002478  
14,95 €



**Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm**  
03-3136  
6,85 €



**Wilton Poches à Douille Jetables pk/12**  
03-3111  
6,05 €



Wilton Douilles Cake Icer #789

03-3125  
4,75 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129  
4,15 €



Wilton Candy Melts Rouge 125g

04-0-0508  
2,28 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155  
1,69 €



Wilton Icing Smoother

03-3106  
11,65 €



Sugarflair Pump Spray Powder Puff  
Glitter Dust Extreme Gold 10g

E830T  
10,69 €

## Ingrediënten

- 3 FunCakes Mix voor Choco Biscuit 1 kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
- FunCakes Soft Pearls Mix Glamour Vibes 80 g
- FunCakes 3D Sprinkle Medley - Silver Lining 70g
- FunCakes 3D Sprinkle Medley - Wedding Bells 70 g
- FunCakes Sterren Goud 60 g
- Wilton Icing Color - Black - 28 g
- Wilton Candy Melts® 125g - Donkere Cacao
- Wilton Candy Melts® 125g - Helder Wit
- Wilton Candy Melts® 125g - Rood
- Sugarflair Pump Spray Glitter Dust -Extreme Gold-
- 26 eieren (ca. 1,3 kg)
- 965 ml water
- 600 g boter

## Benodigheden

- 2 FunCakes Cake Board Rechthoek 35 x 25 cm - Zilver
- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- Wilton Cake Release Spray
- Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakvorm 23x33 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip #032 Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #789 Cake Icer Carded
- Wilton Icing Smoother

## Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakvorm 23x33 cm in met de Wilton Cake Release Spray. Maak alvast twee Wilton Disposable Decorating Bags 30cm klaar. Vul één spuitzak met spuitmondje #032 Open Star Carded en de tweede met spuitmondje #789 Cake Icer Carded.

## Stap 2: Maak de mix

Maak de FunCakes Mix voor Choco Biscuit in totaal drie keer. Per mix voeg je aan een grote kom 715 g mix, 430 g ei en 155 ml water toe. Mix het geheel volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de mix over de cakevorm en bak de cake in ongeveer 45-50 minuten gaar. Haal de cake uit de vorm en laat afkoelen op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid. Herhaal dit proces totdat je de cake drie keer hebt gebakken.

### **Stap 3: Snijd de cakes**

Snijd de cakes met de Wilton Taartzaag / Cake Leveler tot een gelijke hoogte aan de bovenkant. Snijd de cakes met een mes vervolgens in de lengte één keer door.

### **Stap 4: Maak de botercrème**

Maak de FunCakes Mix voor Botercrème 500 g zoals aangegeven op de verpakking. Maak dus in totaal vier keer een portie van 125 g mix, 125 ml water en 150 g boter. Houd 1,5 portie apart en kleur deze zwart met Wilton Icing Color - Black. Vul de klaargemaakte spuitzakken allebei met deze zwarte botercrème. Doe in een andere spuitzak de rest van de witte botercrème.

### **Stap 5: Vul de cake**

Leg de cakes op twee FunCakes Cake Board Rechthoek 35 x 25 cm over elkaar om een lange cake te vormen. Begin met twee cakes naast elkaar om één lange cake te vormen. Gebruik de witte botercrème om de cake te vullen en stapel vervolgens de volgende laag er bovenop. Herhaal dit tot je een taart hebt met drie lagen op elkaar. Breng vervolgens een crumb coat aan en laat opstijven in de koelkast. Smeer de cake vervolgens af met de Wilton Icing Smoother totdat je een gladde en egale cake hebt.

### **Stap 6: Maak decoraties**

Maak met de Wilton Candy Melts® decoraties voor op de cake. Smelt de Wilton Candy Melts® volgens aanwijzingen op de verpakking en maak vormpjes op de FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm. Maak hiermee bijvoorbeeld een geslaagd hoedje of een diploma met een strikje. Laat ze volledig uitharden.

### **Stap 7: Versier de cake**

Gebruik de spuitzak met tip #32 om een sierlijke rand met swirls en sterretjes aan te brengen. Gebruik de spuitzak met tip #789 om boven op de taart een speelse swirl toe te voegen. Spray de taart met Sugarflair Pump Spray Glitter Dust -Extreme Gold- en strooi verschillende sprinkles over de cakes. Hier kan je bijvoorbeeld de FunCakes Soft Pearls Mix Glamour Vibes voor gebruiken of de 3D Sprinkle Medley - Silver Lining of Wedding Bells. Ook leuk zijn de FunCakes Sterren Goud om de randen mee te versieren! Haal de zelfgemaakte decoraties voorzichtig los van het bakpapier en plaats de decoratie boven op de taart.

### **Stap 8: Vier groot feest met deze Geslaagd Centerpiece Taart!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.*