



Hartvormige stapeltaart

Maak voor Valentijnsdag deze vierlaagse Hartvormige Stapeltaart om je geliefde te verrassen! De taart is gemaakt van de FunCakes Mix voor Cake Brownie en is gedecoreerd met verschillende roze toefjes van botercrème. Deze stapeltaart is ook perfect voor moederdag en vaderdag! Zo laat je pas je liefde zien.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
8,95 €



Wilton Icing Color Rose 28g

04-0-0033
2,59 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Round #012

02-0-0138
1,65 €



Wilton Douilles Open Star #021

02-0-0150
1,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



Wilton Icing Color Rose 28g

04-0-0043
2,59 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155
1,69 €



ScrapCooking Grille de
Refroidissement 25x40cm

SC5185
12,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cake Brownie 640 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- Wilton Eetbare Kleurstof Roze - Icing Color
- Wilton Eetbare Kleurstof Roze - Icing Color
- 160 gram ei
- 70 + 480 gram boter
- 135 + 400 ml water

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Bakvorm Hart 15x5cm
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- Wilton Smitmondje #1A Rond
- Wilton Smitmondje #012 Rond
- Wilton Smitmondje #032 Open Star
- Wilton Smitmondje #021 Open Star
- ScrapCooking Afkoelrooster 25 x 40 cm Mintgroen
- Eventueel een stuk op maat geknipt bakpapier

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Cake Brownie

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 640 gram FunCakes mix voor Brownies met 160 gram ei, 70 gram boter en 135 ml water zoals aangegeven op de verpakking. Vet de bakvormen in met bakspray. Leg eventueel een stuk op maat geknipt bakpapier onderin de vorm.

Verdeel het beslag over de twee bakvormen. Bak de brownies in 45-50 minuten gaar. Laat ze afkoelen op een rooster.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Bereid ondertussen 400 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel dit over 6 schaaltes en kleur ze in verschillende tinten roze met Wilton Kleurstoffen Roze. Verdeel de zes spuitmondjes over zes spuitzakken, en vul elke spuitzak met een andere kleur botercrème.

Stap 3: Bouw de stapeltaart op

Snij elke brownie horizontaal door. Spuit op elke laag cake naar eigen inzicht toefjes, waarbij je afwisselt tussen de verschillende kleuren roze. Stapel de lagen op elkaar.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Hartvormige Stapeltaart met je geliefden!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.