



Roze Geometric Hearts

Je ziet ze overal voorbij komen, de geometrische harten (geometric hearts) in de leukste kleuren! Het leuke aan de geometric hearts is dat ze gevuld kunnen worden naar eigen wens, en dat ze super leuk zijn om cadeau te geven. Zo zie je ze ook veel verschijnen in diverse thema's sweetboxen! Wil jij zelf ook zo'n mooi geometrisch hart maken? Bekijk dan onderstaande stappen van dit FunCakes recept!

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts -Rose- 250g

F25125
4,45 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Deco Melts -Blanc- 250g

F25110
4,45 €



Silikomart Moule Amorini Origami -
Coeur Géométrique Mini

SP36283
30,39 €



Wilton Set de Pinceaux à Poudre (x2)

02-0-0205
7,18 €

Ingrediënten voor Roze Geometric Hearts

- 200 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 50 g FunCakes Mix voor Bavarois Bosvruchten
- FunCakes Deco Melts - Roze
- FunCakes Deco Melts - Wit
- FunColours Sparkle Dust Glitter White
- FunCakes Sprinkle Medley Unicorn
- 250 ml slagroom
- 80 ml water
- 4 eieren (ca. 200 g)

Overige benodigheden voor Roze Geometric Hearts

- FunCakes spuitzakken
- Wilton Poederkwasten set
- Wilton bakpapier
- Silikomart Mal Amorini Origami Geometrisch Hart Mini
- Bakplaat
- Spatel/ Paletmes

Stap 1: Aan de slag met de bakmix voor biscuit voor de Roze Geometric Hearts

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en bereid 200 g FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe door deze te mengen met 4 eieren en 20 ml water. Klop dit geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage snelheid. Zodra de mix klaar is smeer je dit uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de plaat biscuit in ongeveer 12-16 minuten gaar en laat afkoelen.

Stap 2: Vul de Geometric Hearts vorm met lichtroze Deco Melts

Maak de FunCakes Deco Melts licht roze, dat doe je door roze en wit te mengen tot je de gewenste kleur hebt gekregen. Smelt dit in de magnetron op max 500W in een kommetje, roer elke 15-20 seconden goed door en stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar).

Smeer met de achterkant van een theelepel de gesmolten deco melts in vorm en laat dit ongeveer 10-15 minuten opstijven in de koelkast. Herhaal dit zeker nog 2 keer zodat je een goede dikke laag krijgt. Laat dit elke keer tussendoor opstijven in de koelkast.

Stap 3: Aan de slag met de vulling van de Roze Geometric Hearts

Bereid de 50 g FunCakes Mix voor bavarois bosvruchten door allereerst 250 ml slagroom lobbijg te kloppen. Vervolgens meng je de 50 g mix voor bosvruchten bavarois met 60 ml lauw water en spatel je dit mengsel voorzichtig door de slagroom.

Vul de harten eerst met een laagje bavarois en druk hier in een hart van biscuit. Dek af met bavarois



en zet ze in de vriezer totdat het helemaal hard is. Dek nu de onderkant van de harten af met een laagje roze Deco Melts en laat dit 10-15 minuten opstijven in de koelkast. Probeer het mooi glad te strijken met een paletmes.

Stap 4: Decoreer de Roze Geometric Hearts

Haal voorzichtig de harten uit de vorm en laat ze op kamertemperatuur komen. Als de harten droog zijn neem je de grote poederkwast en poeder je het hele hart met de glitter dust. Ter decoratie smelt je nog wat roze FunCakes Deco Melts en doe je dit in een spuitzak. Dit drizzle je vervolgens over een hoekje van de harten en decoreer je direct met de medley.

Dit recept is mogelijk gemaakt door FunCakes.

[Geo cake hearts recept van Bakken.nl](http://Bakken.nl)