



Flugeltaart 18+

Sta je op het punt 18 te worden of organiseer je een spetterend 21-diner? Dan is deze Flügeltaart, gemaakt door @baked_with_love_by_bo, absoluut een schot in de roos! De taart is een heerlijke boozy traktatie die perfect past bij het vieren van een feestje. De Flügeltaart is gedecoreerd met een heerlijke Flügel Enchanted Cream® en flesjes Flügel.

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g**

F10100
4,95 €



FunCakes Sprinkle Medley Argent 65g

F51420
5,39 €



Colour Mill Oil Blend Yellow 20ml

CMO20YLW
6,49 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,19 €



**Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm**

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Dropflower #1B

02-0-0222
2,35 €



**ScrapCooking Pinceaux Alimentaires
set/6**

SC5170
11,69 €



**FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g**

F10130
7,35 €



Colour Mill Oil Blend Hot Pink 20ml

CMO20HPK
6,49 €



Sugarflair Edible Droplet Paint Or 14ml

L126T
4,25 €



**FunCakes Cake Drum Rond Argent
Ø25cm**

F80805
2,25 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



PartyDeco Cake Topper 18 Or

KPT62-18-019
3,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 300g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 225 g
- FunCakes Sprinkle Medley Zilver
- Colour Mill Kleurstof Hot Pink
- Colour Mill Kleurstof Yellow
- Sugarflair Eetbare Verf Goud
- 5 eieren (ca. 250 gr)
- 100 ml melk
- 30 + 50 ml water
- 50 ml Flugel
- Flesjes Flugel als decoratie

Benodigheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Zilver
- FunCakes Spuitzakken 46cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #1B Dropflower
- Scrapcooking Kwasten Set/6
- PartyDeco Caketopper 18 Goud

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 300 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vul daarna de ingevette bakvorm met het beslag en bak in 35-40 minuten gaar in de oven. Doe de oven tussentijds niet open! De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Stort na het bakken op een taartrooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak eerst 75 g van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking, met 50 ml melk en 50 ml water. Maar daarna opnieuw 75 g van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking, maar voeg hierbij 50 ml Flugel en 50 ml water aan toe. Verdeel de Enchanted Cream® in drie delen en kleur de ene hot pink, de andere yellow met de kleurstoffen van Colour Mill en laat 1/3e wit.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd het biscuit in drie gelijke stukken met een taartzaag. Vul een spuitzak met de roze Enchanted Cream® vulling, vul de taart. Smeer daarna een dunne laag met de witte Enchanted Cream® op de taart en laat dit 30 minuten opstijven in de koelkast. Smeer daarna de laatste laag met de roze Enchanted Cream® op de taart.



Stap 4: Decoreer de Flugeltaart

Vul twee spuitzakken met de gele en roze Enchanted Cream® en gebruik hierbij de spuitmondjes 1M en 1B. Decoreer met verschillende toefjes, de sprinkels, de taarttopper en indien mogelijk met edible print plaatjes en natuurlijk wat flesjes Flugel.

Stap 5: Maak een mooi feestje met deze Flugeltaart!