



## Kerst duo drip cake met verrassingsbinnenkant

Een duo drip cake voor Kerst! In dit recept leggen we je uit hoe je een verrassingsbinnenkant en meringue drops maakt, en deze taart prachtig versiert!

## Boodschappenlijstje



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12  
5,45 €



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



PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø20x7,5cm  
RND083  
13,05 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g  
F44155  
2,84 €



FunCakes Pâte Aromatisante Dulce de Leche 100g  
F56115  
5,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1kg  
F10560  
5,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1kg  
F20500  
7,59 €



PME Emporte-pièce Pousoir Flocon de Neige set/3  
SF708  
9,59 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12  
03-3111  
5,95 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20  
P01733  
3,85 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30g  
F44175  
2,84 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1kg  
F10500  
5,59 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g  
F44100  
2,84 €

Overige benodigheden:

- 40 + 200 + 125 ml water
- 6 eieren
- 250 gram ongezouten roomboter
- Zakje geraspte kokos
- 375 gram fijne kristalsuiker
- Poedersuiker om te bestrooien

Verwarm de oven op 100°C (heteluchtoven). Meng 14 gram meringue poeder samen met 125 ml water en 125 gram fijne kristalsuiker in een schaalte en roer door tot er weinig klontjes zijn. Zorg ervoor dat de mengkom en de garde vervrij zijn! Klop de meringue poeder op hoge snelheid op tot een wit stevig schuim en voeg geleidelijk aan de 250 gram fijne kristalsuiker toe en klop dit op hoge snelheid door tot het een stijf piekend geheel is. Verdeel dit in twee porties en kleur dit rood en groen met de kleurstof. Vul een spuitzak met spuitmondje #1M en vul deze met het groene mengsel. Vul een andere spuitzak met spuitmondje #1A en vul deze met het rode mengsel. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hierop kerstbomen en toefjes en laat dit 1½ uur drogen in de oven.

Maak ondertussen 400 gram mix voor biscuit deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Verdeel het beslag in twee gelijke porties, kleur het groen en rood en verdeel de mix over twee ingevette bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak ondertussen de mix voor botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Voeg er na smaak de dulce de leche smaakstof toe.

Snijd de biscuits allebei met een taartzaag twee keer doormidden en stapel ze om en om met rood en groen met ertussen dulce de leche crème. Smeer de taart rondom ook af met crème en plaats in de koelkast om op te laten stijven.

Kneed ondertussen 650 gram witte fondant goed, rol het uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en bekleed hiermee de taart. Kleur een klein stukje van het fondant wat je overhoudt holly green, de rest laat je wit. Rol het witte en groene fondant uit en steek sneeuwvlokken en hulstblaadjes uit.

Neem wat witte Dip 'n Drip en doe het samen met de groene en rode kleurstof apart in een schaalte en verwarm het iets in de magnetron. (niet langer dan 10 seconden!) Je kan ook witte Dip 'n Drip kleuren met rode en groene kleurstof. Vul twee spuitzakken met de drip, knip er een puntje af en laat om en om de drip van de rand glijden. Decoreer de taart met de schuimpjes, sneeuwvlokken, hulsblaadjes, parels en sterren. Als laatste strooi je wat geraspte kokos over de taart voor een sneeuw effect.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*