



Limoncello Kerstboom Taart met Meringue

Is Limoncello ook één van jouw favoriete smaken? Dan moet je deze heerlijke frisse Limoncello kerstboom taart met meringue echt proberen! De kerstboom taart is helemaal in kerstthema en ziet er niet alleen erg mooi uit, hij smaakt ook nog eens verrukkelijk. Perfect als dessert bij het kerstdiner!

Boodschappenlijstje



FunCakes Perles Tendres Medium
Rouges 80g

F51820
2,71 €



FunCakes Nonpareils Argent 80g

F51600
2,15 €



FunCakes Étoiles Ouvertes Dorées 50g

F52255
2,92 €



Wilton Moule à Gâteau Sapin de Noël

03-0-0111
11,19 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Limoncello Cake 400 g
- FunCakes Meringue Poeder 14 g
- FunCakes Zachte Parels Medium Rood
- FunCakes Open Sterren Goud
- FunCakes Musketzaad Zilver
- 124 g + 250 g fijne kristalsuiker
- 125 ml water
- 175 g
- 4 eieren

Benodigheden

- Wilton Bakvorm Kerstboom
- Crème brulee brander
- Spatel

Stap 1: Maak de Limoncello cake

Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven 150°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je ze verwerkt. Maak 400 g van de FunCakes Mix voor de Limoncello cake zoals is aangegeven op de verpakking met 4 eieren (200 g) - en 175 g (room)boter zoals is aangegeven op de verpakking.

Vet de Wilton Kerstboom bakvorm in met de FunCakes Bake and Release Spray. Vergeet hierbij niet de hoekjes goed in te sprayen. Spatel daarna het beslag in de bakvorm en bak de Limoncello kerstboom cake in het midden van de oven in ongeveer 55 minuten gaar. Haal de kerstboomcake na het bakken gelijk uit de bakvorm en laat goed afkoelen op een rooster.

Stap 2: Maak de FunCakes Meringue

Meng ondertussen 14 g meringuepoeder met 125 ml water en 125 g fijne kristalsuiker. Klop het mengsel daarna op een hoge snelheid tot een vast schuim. Voeg hierin een straaltje 250 g fijne kristalsuiker aan toe. Klop dit door totdat het schuim stijve pieken trekt.

Stap 3: Decoreer de Limoncello cake met de meringue

Smeer een dikke laag meringue met een spatel op de afgekoelde Limoncello Cake. Maak met de spatel verschillende golfjes op de cake, zodat er meer textuur ontstaat.

Als de Limoncello cake helemaal bedekt is met de meringue kan je beginnen met branden. Met de crème brulee brander ga je over de meringue, maar blijf niet te lang stil staan op één stuk want dan



kan de meringue verbranden. Ga geleidelijk met de brander over de meringue tot deze mooi goudbruin wordt.

Stap 4: Versier de Limoncello kerstboomtaart

Voor het decoreren van de kerstboomtaart gebruik je verschillende sprinkles van FunCakes, bijvoorbeeld de FunCakes Zachte Parels Medium Rood, FunCakes Open Sterren Goud en FunCakes Musketzaad Zilver. Maak er zelf een feestje van!

Stap 5: Geniet heerlijk tijdens de feestdagen van de Limoncello Kerstboomtaart met Meringue