



## Love Cake Bowl

Alle love birds opgelet! Met deze Love Cake Bowl ga jij zeker punten scoren. Liefde gaat door de maag en dat komt helemaal goed met deze lekkernij. Een lekker recept van FunCakes

## Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136  
5,82 €



FunCakes Deco Melts -Rouge- 250g

F25130  
3,78 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
4,33 €



FunCakes Décorations en pâte  
d'amande Roses Rouges Set/6

F50425  
2,51 €



FunCakes Deco Melts -Rose- 250g

F25125  
3,78 €



FunCakes Mini Coeurs -  
Rose/Blanc/Rouge- 60g

F52065  
2,88 €



FunCakes Poches à douille 41 cm  
pk/11

F85110  
3,22 €



FunCakes Décorations en pâte  
d'amande Roses Set/6

F50430  
2,51 €

Overige benodigdheden:

- 400 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta - Witte Choco
- FunCakes Deco Melts - Extra Wit
- FunCakes Deco Melts - Rood
- FunCakes Deco Melts - Roze
- FunCakes Marsepein Roosjes - Rood
- FunCakes Marsepein Roosjes - Roze
- FunCakes Musketzaad Lots of Love
- FunCakes Sprinkles Mini Hartjes
- 285 ml water
- 150 g ongezouten roomboter
- 70 g plantaardige olie
- 2 eieren (circa 100 g)
- Verse aardbeien
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes spuitzakken
- Wilton taartzaag
- Wilton taartrooster
- Wilton spuitmondje #32
- Wilton Decorator Preferred® bakvorm Ø 20 cm
- Schaaltje Ø 15 cm
- Koekjesuitsteker Ø 12 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvorm in met Bake Release Spray.

Bereid 400 g [Mix voor Red Velvet Cake](#) zoals aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de bakpan en bak hem in 35-40 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Snijd met een taartzaag de red velvet cake in plakken en steek hier cirkels uit met de koekjesuitsteker.

Bereid 125 g [Mix voor Botercrème](#) zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta. Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje #32.

Strooi onderin het schaaltje wat musketzaad en leg hier een plak red velvet cake op. Spuit de plak vol met kleine toefjes. Leg de tweede plak red velvet cake erop. Spuit aan één kant toefjes bovenop de cake.



Smelt de Deco Melts afzonderlijk van elkaar in de magnetron of au bain-marie en doe dit in drie spuitzakken. Knip er een klein puntje af en drizzle de drie kleuren melts over de cake.

Strooi er de mini-hartjes en musketzaad overheen. Decoreer verder met de marsepeinroosjes en halve aardbeitjes.