



## Mini taartjes

Deze schattige mini taartjes maak je met de FunCakes mix voor Biscuit. Na het bakken snij je ze door en vul je ze met heerlijke aardbeien bavarois. Maak ze helemaal af met een mooie strik.

## Boodschappenlijstje



PME Cake Leveler Large -40 cm-

CL18  
10,02 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340  
4,07 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1 kg

F10500  
5,94 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 1 kg

F20545  
8,07 €



FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink 1 kg

F20510  
8,07 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 33 ml water
- 250 ml slagroom
- 60 ml water
- Aardbeien jam

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram mix voor biscuit, 5 eieren en 33 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Maak in de tussentijd de bavarois. Klop de 250 ml slagroom lobbij. Meng 50 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Snijd de taart na het afkoelen met de taartzaag een keer door. Smeer een heel dun laag je aardbeien jam op de onderste laag en smeer daarboven op een dun laagje bavarois. Draai de bovenste laag om en smeer ook hier een dun laagje jam op. Draai de laag weer terug en plaats deze op de onderste laag en druk het iets aan. Smeer de bovenzijde van de taart in met de bavarois en zet hem in de koelkast.

Kleur 250 gram fondant lichtroze en 50 gram donkerroze. Rol op een met poedersuiker bestoven werkblad de lichtroze fondant uit tot een grote lap met een dikte van ongeveer 1 à 2 mm en snijd hier met de knife/scribertool een vierkant van die op de bovenkant van de taart past. Leg deze plak bovenop de taart en zet weer weg in de koelkast.

Rol de donkerroze fondant uit tot een lapje met een dikte van 1 a 1½ mm. Rol hier met de multi ribbon cutter stroken uit. Gebruik hiervoor de gladde wieltjes met de brede cilinder. Snijd van de stroken stukjes van ongeveer 7 cm. Doe in het midden van een strookje een beetje edible glue en neem de uiteinden van de stroken en plak dit vast op de lijm. Knijp dit in het midden een beetje samen. Nu begint zich het begin van de strik te vormen. Neem een klein stukje fondant en vouw dit om de strik heen, dit wordt de 'knoop' van de strik. Plak het aan de achterkant vast met wat edible glue. Maak op deze manier net zoveel strikjes als je nodig hebt.

Snij de taart in mooie gelijke vierkante stukjes. Leg de lintjes dwars over de cakejes en plak hier een strikje op.