



Recept: Gekleurde Dripcake

Een heerlijk recept voor een kleurrijke dripcake, gemaakt tijdens de live uitzending op Facebook.

Boodschappenlijstje



Wilton Basic Turntable

03-3120
€9.90



FunCakes Mix for Sponge Cake Deluxe
500 g

F10100
€4.21



FunCakes Food Colour Gel Orange 30 g

F44145
€3.02



FunCakes Decorating Bags 41 cm
pk/10

F85110
€3.22



FunCakes Food Colour Gel Bright
Green 30 g

F44155
€3.02



PME Plain Edge Extra Tall Side Scraper

PS42
€5.31



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€2.00



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€6.25



FunCakes Sugar Strands Mix 80 g

F52075
€2.17



FunCakes Food Colour Gel Purple 30 g

F44120
€3.02



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€5.82



FunCakes Flavour Paste Mandarin 120
g

F56260
€5.01



FunCakes Food Colour Gel Pink 30 g

F44110
€3.02



FunCakes Bake Release Spray 200ml

F54100
€4.24

Overige benodigdheden:

- 10 eieren
- 50 ml water
- 400 ml water
- Huishoudfolie

Verwarm de oven voor op 180 gr (heteluchtoven 160 gr) en spray de bakpan in met bakspray. Doe 250 gr biscuitmix, 5 eieren en 25 ml water in een mengkom met garde en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag. Kleur dit al draaiend groen. Spatel het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar, stort op een taartrooster en laat afkoelen. Bak hierna op dezelfde manier een oranje biscuit.

Maak de enchanted cream in twee delen zoals is aangegeven op de verpakking. Breng 1 deel op smaak met de mandarijn smaakpasta, dit gebruik je als vulling. De rest laat je wit en gebruik je om af te smeren.

Snijd de biscuits met de taartzaag 2 x door. Vul de biscuitlagen om en om qua kleur met de mandarijn enchanted cream. Smeer de buitenkant helemaal af met witten creme en trek dit strak met de side scraper. De creme die je overhoudt verdeel je in twee porties en dit kleur je paars en roze. Leg een vel huishoudfolie op tafel en spatel de gekleurde enchanted cream in twee strepen hierop. Rol het folie op, knip het uiteinde waar de creme begint eraf en doe dit in een spuitzak met #1M. Strooi tegen de onderkant van de taart wat sugar strands. Verwarm de twee choco drips in de magnetron volgens aanwijzing op de fles en laat dit vanaf de rand van de taart naar beneden glijden. Spuit bovenop de taart mooie toefjes van de paars/roze creme en maak af met een blauwe chocobal.