



⌚ ± 2 uur

 10 personen



Zoals je ziet is deze taart prachtig gedecoreerd met rozen en toefjes in allerlei verschillende roze tinten. Dat past natuurlijk helemaal bij Valentijnsdag. Je hebt trouwens helemaal niet veel kleurstof gels nodig om crème in verschillende kleurtjes roze te krijgen. Zelfs met 1 kleurstof gel in de kleur roze kom je al een heel eind. Verdeel de crème in bakjes en voeg aan elk bakje wat van de kleurstof gel toe. Voeg aan het ene bakje wat meer toe dan aan het andere en zodoende krijg je allerlei roze tinten crème. Een kind kan de was doen!

- 400 gram BrandNewCake Chocolade Fudgecake-mix;
- 55 gram kristalsuiker;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly;
- Wilton Semi- Wegwerp Bakvorm Hart 22cm;
- BrandNewCake Zachte Parels Parelmoer 60gr;
- Sprinkles Happy Ever After 90g;
- BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Fuchsia 30 gram;
- BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Helder Roze 30 gram;
- BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr;
- Spuitzakken;





écht alles om te bakken

- ### Overige benodigdheden:

- 100 milliliter halfvolle melk.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Meng de Chocolate Fudge-mix, eieren, suiker, boter en 80 milliliter water tot een luchtig beslag.
3. Vul twee ingevette (hartjes)vormen met het beslag en bak de cakes in ongeveer 30 minuten gaar.
4. Haal de cakes na het bakken uit de vorm en laat ze volledig afkoelen.
5. Mix de Crème Chantilly-mix met de melk en 100 milliliter water tot een mooie witte en stevige crème.
Tip! Je kunt de crème eventueel meer op smaak brengen door er een vanille extract of ander smaakstof aan toe te voegen.
6. Doe een deel van de crème in een spuitzak en bevestig hier een gekarteld spuitmondje aan.
7. Spuit hiermee op 1 van de cakes mooie toefjes.
8. Leg de andere cake hier bovenop.
9. Verdeel de overige crème over 4 verschillende bakjes en voeg hier je favoriete kleurstoffen aan toe.
Tip! Wij gaven de crèmes in de bakjes 4 mooie roze tinten. Hoe meer kleurstof je toevoegt, hoe intenser de kleur wordt.
10. Doe elk deel gekleurde Crème Chantilly in een aparte spuitzak.
11. Bevestig aan elke spuitzak weer een ander spuitmondje.
12. Spuit nu met elke kleur rozen en andere figuurtjes op de taart.
Tip! Houd de foto van dit recept als voorbeeld aan.
Versier de taart tot slot met wat sprinkels.

Deel jouw hart taart met ons!



- 1 x BrandNewCake Chocolade Fudgecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00813)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Patisse Bakvorm Hart 20cm (Art.nr.: 02843)
- 1 x Sprinkles Happy Ever After 90g (Art.nr.: BS013)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Fuchsia 30 gram (Art.nr.: BNC00743)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Helder Roze 30 gram (Art.nr.: BNC00696)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Spuitmondjes Set (#102, #104, #224, #352) (Art.nr.: 418-1702)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x BrandNewCake Zachte Parels Wit 60g. (Art.nr.: BNC01199)

