

Bento cakes voor Valentijnsdag recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 4 personen



Ken jij bento cakes al? Ze zijn momenteel in Zuid-Korea en Singapore een ware hit. Ook in Nederland winnen deze kleine taartjes aan populariteit. Het kenmerkende aan een bento cake is het kleine formaat. Het taartje is net groot genoeg om 1 persoon ervan te laten genieten. Dat maakt het onder andere heel erg leuk om een bento taartje aan iemand cadeau te geven. Maak de bento cake helemaal naar de wens van de ontvanger en je hebt zeker weten een cadeau dat in de smaak zal vallen. Wij kozen ervoor om bento cakes voor Valentijnsdag te maken. Lees snel verder voor ons bento cakes recept en ga lekker aan de slag!

Wat is een bento cake?

Een bento cake wordt en ook wel een 'lunchbox cake' genoemd. Het is een klein taartje dat in principe in een lunchtrommel of in een hamburgerdoosje past. Een bento cake is namelijk net iets groter dan een cupcake, maar wel weer een stuk kleiner dan een standaard taart. Het leuke aan zo'n taartje is dat je deze compleet naar wens kunt maken, vullen en decoreren. Zo kun je ervoor kiezen om er een tekstje op te schrijven, maar je kunt het taartje ook opspuiten met botercrème of bekleden met fondant. Reden genoeg om zelf eens zo'n schattige bento cake te maken!

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake (Cup)Cake-mix;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 100 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Colour Mill Kleurstof Baby Pink;
- Colour Mill Kleurstof Red;
- Sprinkles Be Mine;
- Patisse Cakevorm 25cm;



- Bakspray;
- Uitsteker Rond RVS 8cm;
- 3 spuitzakken;
- Spuitmondje Glad RVS 2mm;
- 4x Taartkarton Goud/Wit Ø11,8cm per stuk.

Overige benodigdheden:

- 450 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 5 eieren, maat M;
- 137 milliliter water;
- 4 hamburgerbakjes.

Recept

Het bakken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten de Cake-mix, 300 gram roomboter en de eieren tot een glad beslag.
3. Spray de bakvorm in met de bakspray.
4. Verdeel het beslag over de cakevorm heen.
5. Bak de cake in ongeveer 1 uur goudbruin en gaar. Maak ondertussen alvast de botercrème.
6. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm.
7. Stort de cake uit de vorm op een rooster.
8. Laat de cake volledig afkoelen op het rooster.

Het maken van de botercrème:

1. Klop de Botercrème-mix en 125 milliliter water met een garde stijf.
2. Laat het mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de boter zalvig.
4. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes toe aan de boter. Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.
5. Mix het geheel tot een egale crème.

Het opstapelen van de bento cakes voor Valentijnsdag:

1. Snijd de cake in 12 gelijke plakken.
2. Steek met de ronde uitsteker rondjes uit de plakken cake.
3. Leg 4 cake rondjes op de taartkartons.



4. Spuit een dijkje botercrème op de cake rondjes.
5. Doe eventueel een theelepel jam in het midden van het dijkje.
6. Leg nog een laagje uitgestoken cake op de onderste laag.
7. Spuit hier weer een dijkje botercrème op.
8. Leg daar bovenop de laatste uitgestoken cake. De bento cake bestaat dus uit 3 laagjes uitgestoken cake.

Het afwerken van de bento cakes voor Valentijnsdag:

1. Smeer de taartjes rondom af met de botercrème. Wij hebben 1 taartje wit gelaten en de anderen hebben wij gekleurd met de Colour Mill Kleurstof Baby Pink.
2. Mix in 8 minuten de Royal Icing-mix met 12 milliliter door elkaar heen tot een mooie icing.
3. Kleur de icing met de rode kleurstof.
4. Doe de icing in een spuitzak met spuitmondje.
5. Schrijf een woord naar keuze bovenop de taartjes en/of decoreer de taartjes ermee naar wens.
6. Decoreer de taartjes naar wens met sprinkles.
7. Zet elke bento cake in een hamburgerdoosje. Knip het taartkarton eventueel iets bij.

Handige informatie

Deel jouw bento cakes voor Valentijnsdag met ons!

Heb jij ook met dit recept schattige bento cakes voor Valentijnsdag gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 100g (Art.nr.: BNC00836)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Baby Pink 20ml (Art.nr.: EUO20BPK)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Red 20ml (Art.nr.: CMO20RED)
- 1 x Sprinkles Be Mine 90g (Art.nr.: BS003)
- 1 x Patisse Cakevorm 25cm (Art.nr.: P02833)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Uitsteker Rond RVS 8cm (Art.nr.: 01936)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje Glad RVS 2mm (Art.nr.: 197500)



- 4 x Taartkarton Goud/Wit Ø11,8cm per stuk (Art.nr.: PG118S1)

