

Rainbowcake

Image



Rainbowcake

Deze gekleurde regenboogtaart is een waar feestje aan tafel!

ca. 180°C

ca. 25 min

6 stuks

Ingrediënten

Cake:

2.750 gram Damco muffin/cupcakemix
1.000 gram Plantaardige olie
750 gram Heel ei
500 gram Water
100 gram Citroenrasp ZKZC
30 gram Arlico groen
30 gram Arlico geel
30 gram Arlico oranje
30 gram Arlico rood

Crème:

2.000 gram Boter, kamertemperatuur
700 gram Pomokrem

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Werkwijze cake:

1. Meng de **Damco muffin/cupcakemix** met de olie.
2. Voeg water, **citroenrasp ZKZC** en ei toe en meng dit gedurende 2 minuten in de 2de versnelling.
3. Verdeel het cakebeslag over 4 beslagkommen en voeg in elke kom een andere kleur **Arlico kleurstof** toe.
4. Meng dit goed door totdat het beslag homogeen van kleur is.
5. Verdeel het beslag in ringen van ca. 20 cm Ø en bak. (Elke kleur beslag is genoeg om 6 ringen te vullen)

Werkwijze crème:

1. Laat de boter 30 minuten draaien in de 2de stand tot deze lekker luchtig en smeugig is. Verwarm zo nu en dan de randen van je beslagkom met een brander.
2. Draai tot slot de **pomokrem** er goed doorheen.

Opbouw:

1. Bouw de taart op in de volgende volgorde groen, geel, oranje, rood met de crème tussen elke laag.
2. Maskeer de taart met de crème en zet eventueel aan met regenboog confetti strooisel.
3. Verdeel het restant crème over 4 kommen en kleur dit met **Arlico kleurstof** blauw, groen, geel en rood.
4. Spuit met behulp van verschillende spuitmondjes op de bovenkant van de taart doppen, toefjes, rozetten in verschillende kleuren.

Image



Image



Image

