



## PARTY~MALLOW~ TAART MET KLEURRIJKE WAFEL~EXPLOSIE

### INGREDIËNTEN VOOR HET DEEG:

- Een cakebeslagmix naar keuze
- Afhankelijk van de mix: eieren, boter of zonnebloemolie
- De voorbeeldtaart werd gebakken in een springvorm van 20 cm diameter. Andere formaten zijn mogelijk, zolang de taart hoog genoeg is om de wafels goed te laten staan.

### WAT HEB JE VERDER NODIG:

- Ijscones
- Gekleurde sprinkles of soortgelijke decoratie
- Wafel-, chocolade- of zoutsticks – vaak te vinden bij de ijscones in de supermarkt

### VOOR DE CRÈME:

- Kant-en-klare taartcrème
- Slagroom en melk (volgens instructies op de verpakking)

### INGREDIËNTEN VOOR DE

#### TOPPING:

- Party mallows
- Gekleurde sprinkles naar keuze

### BEREIDING:

- Verwarm de oven voor volgens de instructies van de bakmix (meestal 180°C boven- en onderwarmte).
- Bereid het cakebeslag exact volgens de verpakking.
- Vet de springvorm in en bestuif met paneermeel (zonnebloemolie werkt hier perfect).
- Bak per kleur een aparte cakebodem. Reken per bodem ongeveer 20 minuten baktijd.
- Laat de 3 bodems volledig afkoelen.
- Snijd ondertussen de party mallows in kleine stukjes voor de vulling.
- Verwarm het chocoladeglazuur. Doop eerst de ijscones in het glazuur en rol ze daarna meteen door de sprinkles.
- Plaats de eerste bodem op een schaal en zet er een hoge taartkring rond.
- Verdeel ongeveer 1/3 van de taartcrème over de bodem tot aan de rand en strooi er een deel van de gesneden Party mallows over.
- Leg de tweede bodem erop, bestrijk opnieuw met 1/3 van de crème en verdeel de mallows opnieuw.
- Leg de derde bodem bovenop als deksel.
- Verwijder voorzichtig de taartkring en bestrijk de hele taart (boven- en zijkanten) met de resterende crème.
- Rijg de Party mallows op de sticks, vul de ijscones ermee en steek alles voorzichtig in de taart.
- Werk af met extra Party mallows en sprinkles – smakelijk!

**FRISIA**  
DARE TO LIVE THE SWEET LIFE!