



Liefde Taartje met Fondant Hartjes

Verras je geliefde met deze Liefde Taart met Fondant Hartjes. De taart is gemaakt van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe en afgesmeerd met een heerlijke lemon meringue botercrème. Perfect voor romantische gelegenheden, maar ook voor momenten om je moeder te verrassen tijdens Moederdag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Gênoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron
Meringué 100g

F56310
6,25 €



Wilton Douilles Open Star #4B

02-0-0159
2,35 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



FunCakes Food Colour Gel Old Rose
30g

F44210
3,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155
1,69 €



FunCakes Sprinkle Medley Beloved 65g

F51475
3,29 €



FunCakes Pâte à Sucre Covering Paste
White 500g

F20800
5,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Covering Paste Wit 500 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oud Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue
- FunCakes Sprinkle Medley Beloved
- FunCakes Bake Release Spray
- 250 g ongezoeten roomboter
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 215 ml water

Benodigheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Wilton Afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Rolstok Met Ringen
- Wilton spuitmondje #4B Open Star
- 4x Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- 4x Wilton Standaard Adaptor
- PME Hart Koekjesuitsteker Set/3
- 5x schaalpjes

Idealiter maak je de hartjes één of twee dagen eerder, zodat ze droog genoeg zijn om te gebruiken.

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvorm in met bakspray. Maak 150 gram van de FunCakes voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar. Stort daarna direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta lemon meringue.

Stap 3: Snijd en vul de taart

Snijd de biscuit twee keer door en vul en smeer de taart rondom af met botercrème. Laat daarna in de koelkast opstijven.

Stap 4: Kleur de botercrème

Verdeel de overgebleven botercrème over vijf verschillende schaalpjes en kleur deze met de FunCakes Eetbare Kleurstoffen. Voor de donkere kleuren voeg je iets meer eetbare kleurstof toe.



Doe alle gekleurde crèmes in een spuitzak met adaptor en spuitmond #032 en #4B.

Stap 5: Bekleed de taart

Kneed de FunCakes Covering Paste goed door en rol het uit tot een dikte van 1 ½ a 2 mm en bekleed hiermee de taart. De rest van het fondant kleur je in diverse tinten met de eetbare kleurstoffen. Rol dit dun uit en steek er verschillende maten hartjes uit. Laat deze aan de lucht drogen.

Stap 6: Decoreer de taart

Spuit de verschillende kleuren botercrème naar eigen inzicht op de taart. Strooi er wat van de medley overheen en decoreer de taart verder met de fondant hartjes die je dwars in de crème steekt.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke liefdevolle taart met de geliefde!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.