



Recept: Driptaart met panterprint

Deze taart is voor de liefhebber van panterprintjes! Leer hoe je een taart met panterprint maakt met dit recept. De taart is verder gedecoreerd met een drip, botercrème toefjes en een eetbare leeftijd taarttopper.

Boodschappenlijstje



Dekofee Pinceau Professionnel 1

DF0703
3,95 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm
03-3136
6,85 €



Dekofee Pinceau Professionnel 5/0

DF0704
3,95 €



FunCakes Deco Melts Violet 250g

F25145
4,55 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €



Wilton Douilles Open Star #4B

02-0-0159
2,35 €



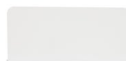
PME Moule Rond Extra Profond Ø20x10cm

RND084
16,69 €



PME Colorant Plum Pink

PC1061
2,29 €



Patisse Racloir Latéral pour Bord de Gâteau 20cm

P01540
3,95 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



Wilton Comfort Grip Spatule Courbée 22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Douilles Open Star #021

02-0-0150

1,65 €

Overige benodigheden:

- 4 eieren
- 25 ml water
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- Cocktailprikkers
- Jam naar keuze
- Poedersuiker om op uit te rollen

Stap 1: Cijfers maken

Kleur de fondant met de roze kleurstof licht roze. Neem hier een klein stukje van en maak de cijfers die je nodig hebt. Steek hier een cocktailprikker in en laat idealiter 2 dagen drogen. Plak eventueel delen van de cijfers vast met wat eetbare lijm. Verpak de rest van het fondant goed luchtdicht in een plastic zak tot verder gebruik.

Stap 2: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 4 eieren en 25 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten afkoelen op een rooster.

Stap 3: Taart vullen en afsmeren

Meng 200 gram FunCakes mix voor Botercrème met 200 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 250 gram ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Breng de crème op smaak met een smaakpasta naar keuze. Snij de biscuit twee keer door en vul de lagen met jam en de botercrème. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème met behulp van een schraper. Zet een half uur in de koelkast. Kleur de rest van de botercrème roze.

Stap 4: Taart bekleden en beschilderen

Kneed het roze fondant even goed door en rol het daarna uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Maak met de roze verf en het grootste penseel vlekken op de taart. Met de paarse verf en het dunste penseel maak je randjes om de roze vlekken.

Stap 5: Taart decoreren

Doe de roze botercrème in een spuitzak met spuitmondje #021 en maak een schelprandje langs de taart. Doe de botercrème over in een spuitzak met spuitmondje #4B. Smelt de paarse deco melts zoals is aangegeven op de verpakking en doe het in een spuitzak, knip er een klein puntje af en laat dit langs de rand van de taart naar beneden glijden. Spuit met de roze crème kleine toefjes boven op de rand en bestrooi dit met de paarse confetti. Steek de cijfers in een toefje bovenin de taart.