



Sweet Table Taart

Deze schitterende Sweet Table Taart is een absolute blikvanger! De taart is opgebouwd uit verschillende formaten taart. De taart kan uiteraard ook worden aangevuld met een deel dummy taarten.

Boodschappenlijstje



FMM Straight frill cutters no. 1

CUTFRL1
4,99 €



PME Modelling tools, Bulbulous cone

PME9
2,45 €



Karen Davies Siliconen mould - Brooch

KD595
23,08 €



PME Dowel Rods Wood pk/12

DR1008
3,85 €



Patisse Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €

Overige benodigdheden:

- Beklede ronde taarten in diverse roze tinten:
 - 1x 25 cm, 10 cm hoog
 - 1x 20 cm, 7 cm hoog
 - 2x 15 cm, 7 cm hoog
 - 1x 10 cm, 7 cm hoog
- Print van een klassiek damesgezicht (via Deleukstetaartenprints.nl)

Stapel de taarten op elkaar, gebruik hier voor dowel rods en taart kartons.

Maak de strik door de 200 gram witte fondant goed door te kneden en dun uit te rollen. Snij er met de multi ribbon cutter een strook van 3 cm breed van en 16 cm lang. Vouw hiervan de uiteinden naar het midden en knijp ze bij elkaar zodat je een versmalling krijgt. Snij een strookje van twee keer 3 cm en vouw dat om het midden. Laat de strik drogen, eventueel met een beetje keukenpapier in de lussen om ze bol te laten staan. Als de strik droog is, spray je hem eerst met de pearl spray en daarna met de glaze om de pearl te fixeren.

Rol voor het lijstje de fondant dun uit en steek er met de oval cutter een gladde rand uit en met de andere kant van de steker een geschulpte. Plak ze op elkaar. Maak met de strainingt frill cutter een rand die je op de schulprand plakt. Gebruik de fondant mold van Wilton om de krullen te maken en plak die op de rand. Schilder het geheel zilver en laat drogen. Als het geheel droog is, kan je met een dun laagje piping gel het portretje erin plakken. Spray het geheel met de glaze spray.

Kneed voor de kouseband een beetje witte fondant goed door en rol het uit. Zet de multi ribbon cutter op de breedste stand en rol daarmee een strook die groot genoeg is om de taart te passen. Dek af met een plastic folie. Haal de kleine ringetjes tussen de wieltjes uit en maak zo een smallere strook. Maak als derde een smalle strook met één breed ringetje. Frill de twee breedste stroken door met de bulbous cone over de rand te rollen totdat deze gaat opkrullen. Plak ze op elkaar en plak dan de smalste strook erop. Spray de band met de pearl spray en daarna met de glaze. Zodra hij droog is, kan je hem op de 20 cm taart plakken. Maak met de brooch mold een broche, schilder die zilver en plak hem erop.

Maak de royal icing, zeef hiervoor 100 gram mix en meng dit met 12 ml water. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de icing.

Maak met de donkerroze fondant een kralenketting en plak die onderaan de 15 cm taart. Zet onderaan de onderste taart om de 3 cm een stipje van icing. Maak met de icing lijntjes van boven naar beneden zoals op het voorbeeld. Maak op verschillende plekken maar in ieder geval onder- en bovenaan een stipje met de icing. Plak als laatste het fotolijstje, de strik en de bloem erop.

[Kijk hier](#) voor de uitleg van de bloem.