



Disney-prinsessentaart

Dit is de perfecte verjaardagstaart voor elk meisje dat niet kan kiezen tussen alle Disney prinsessen. Is ze dan weer fan van Elsa en dan weer van Sneeuwwitje, Belle of Doornroosje? Op deze taart zijn ze allemaal vertegenwoordigd.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Colorant en Pâte BLEU
GLACÉ, 25g

A110
4,55 €



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
10,00 €



Karen Davies Moule en Silicone - Rose -
Large

KD955
29,30 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,85 €



Katy Sue Mould Bow Trio

CE5
11,05 €



Disney Figurine Princesse - Blanche
Neige

12402
8,65 €



Disney Figurine Princesse - La belle au
bois dormant

12843
8,65 €



Disney Figure Reine des Neiges - Elsa

12961
10,10 €



Disney Figurine La Belle et la Bête -
Belle

12401
10,10 €

Werkwijze:

Maak vier biscuits van 10, 15, 20 en 25 cm doorsnede. Kijk [hier](#) voor de bereiding van de biscuits of op de verpakking. Meng 250 gram witte fondant met de Navy Blue Progel en bekleed daarmee het kleinste biscuit. Voor de biscuit van 15 cm meng je 400 gram witte fondant met Golden Yellow Icing color. Voor de roze biscuit van 20 cm meng je 650 gram witte fondant met de Pink Icing Color en voor de grootste biscuit van 25 cm meng je 950 gram witte fondant met de Ice Blue Paste Colour. Bekleed alle biscuits met de gekleurde fondants.

Kneed 500 gram witte fondant door en rol uit tot een ronde lap. Maak met een golfbeweging een lap die groter is dan de diameter dan de blauwe taart. Plak de lap met lijm vast op de blauwe taart. Stapel de taarten vervolgens op elkaar met taartkartons en dowels. Rol een lapje wit uit, steek hier sneeuwvlokken uit in verschillende maten en plak deze op de lichtblauwe taart.

Rol voor de Doornroosje-taart telkens een lapje roze fondant heel dun uit, plooi het met behulp van Bamboe Dowels en plak het tegen de lichtroze taart. Zorg er wel voor dat alle draperieën gelijk zijn. Doe hetzelfde voor de verticale draperieën. Plak vast en decoreer de aanhechtingen met een strikje.

Maak voor de Belle-taart gele draperieën en plak deze op de gele taart. Decoreer de aanhechtingen met een rood roosje uit de rose mould.

Maak voor de Sneeuwvitje-taart van rode fondant een appel en laat deze drogen. Idealiter doe je dit 1 à 2 dagen van te voren. Decoreer de appel met een steeltje en een blaadje (optioneel). Maak met witte fondant draperieën en plak ze langs de blauwe taart. Doe tussen de aanhechtingen een rood strikje. Meng wat gele fondant met witte fondant om de rok van Sneeuwvitje te maken. Doe dit door weer op dezelfde manier draperieën te maken en deze om de kleinste biscuit heen te plakken. Maak de taart af met rondjes fondant die je goud geschilderd hebt. Deze moeten de knoopjes voorstellen.

Op elke laag van de taart maak je een rand met pareltjes in de kleur van de taart en dit poeder je met pearl white poeder. Zet de appel boven op de taart met sneeuwvitje ernaast. Vervolgens zet je elk prinsesje bij de juiste taart.