



Engelse droptart

Deze prachtige Engelse droptart is heerlijk en vooral als je van drop houdt want er zijn ook dropjes in verwerkt, het is vooral geschikt voor verjaardagstaarten.

Boodschappenlijstje



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



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm
RND064
11,29 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g
F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink
250g
F20190
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow
1kg
F20535
9,49 €



FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g
F51505
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g
F20135
2,85 €



FunCakes Dummy Gâteaux
Polystyrène Rond 10cm Ø15cm
F82035
2,45 €



FunCakes Piping Gel Transparent 350g
F54410
6,69 €

Benodigheden voor Engelse droptaart:

- 40 ml water
- 6 eieren
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- Zak Engelse drop
- Extra diepe vierkante bakvorm 15 cm, bijvoorbeeld van PME
- Extra diepe ronde bakvorm Ø 15 cm, bijvoorbeeld van PME
- Snijwiel
- Ronde koekjesuitsteker van Ø 6cm
- Aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 125 gram Mix voor Botercrème en 400 gram Mix voor Biscuit aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor botercrème en biscuit. Vet de bakpannen in met Bake Release Spray, verdeel het beslag over de vierkante en ronde bakpan en bak de biscuits in 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Smeer de dummy in met piping gel en rol hem door de roze musketzaad zodat hij helemaal rondom bedekt is met musketzaad.

Breng de botercrème op smaak met de drop smaakstof. Snijd de biscuits allebei 2 keer door en vul en smeer af met botercrème. Bekleed de ronde taart met de gele fondant. Maak van een stuk aluminiumfolie een prop en duw dit rondom tegen de fondant aan om het kokosdropeffect te creëren. Rol het zwarte fondant uit en steek hier een rondje uit, plak deze met een beetje water op de gele taart en zet in de koelkast.

De vierkante taart bekleed je aan de bovenkant met roze fondant. Rol nogmaals het roze fondant uit tot een lange strook en maak met behulp van een snijwiel en een liniaal (of ander voorwerp met een rechte rand, zoals een snijplank) een strakke, rechte strook. Plak dit tegen de taart aan.

Doe hetzelfde met het zwarte en witte fondant. Duw in de vierkante taart vier dowels en knip op maat. Zet de gele taart er met een op maat geknipt karton bovenop. Voor een speels effect kun je de taarten iets uit lood stapelen. Zet de dummy met musketzaad schuin tegen de taart aan. Decoreer met Engelse dropjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes