



Naked Paastaart met Konijntjes

Lee-Ann Hogetoorn heeft voor ons een naked cake gemaakt met konijntje en zelfgemaakte paaseitjes erop. Deze fleurige paastaart is super leuk om te maken voor de Paasdagen en ideaal om onder andere samen met de kids te bereiden.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Gâteau aux carottes 500g

F10160
4,89 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
4,55 €



ScrapCooking Décorations En Sucre Lapin/Carotte set/8

SC6992
6,19 €



Cake Star Moule Demi-Ceuf Craqué Petit set/2

C84831
7,25 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø10x10cm

RND044
7,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
7,35 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Bleu Ciel 250g

F25160
4,55 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
6,05 €



A Little Lovely Company Présentoir à Gâteaux Noir Grand

LLC06
33,09 €



Patisse Grille de Refroidissement Ronde 32cm

01320
7,19 €



PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm

CL18
12,65 €



FunCakes Food Colour Paste Vert 30g

F45060
2,69 €



FunCakes Food Colour Paste Jaune 30g

F45010
2,69 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



Wilton Douilles Multi-open #233

02-0-0153
2,35 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Carrot Cake 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 450 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 500 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Groen
- FunCakes Deco melts - Licht Blauw
- Funcakes Deco melts - Roze
- Funcakes Deco melts - Geel
- Funcakes Deco melts - Wit
- Funcakes Bake Release Spray
- Culpitt Suikerdecoratie Daisy Pink pk/12
- 250 g roomboter
- 305 ml water
- 1,5 ei
- 70 g zonnebloemolie
- 75 g geraspte wortelen
- 15 g gehakte wortelen

Benodigheden

- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm 10 x 10 cm
- ALLC Taart Standaard Large Zwart
- Cake Star Chocolate Mal Paasei Klein Set/2
- PME Taartzaag 46cm
- PME Kunststof Schraper
- PME Smoother met Handvat
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30 cm
- PME Paletmes Recht 29cm
- Wilton Smitmondje #010 Rond
- Patisse Taartrooster Rond 32 cm
- Wilton Smitmondje #233 Multi-open

Stap 1: Bak de Carrot Cake

Allereerst gaan we de carrot cake bakken. Verwarm hiervoor de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250 g Funcakes carrot cake mix met 40 ml water, 1,5 eieren (75 g), 75 ml (70 g) plantaardige olie en 75 g geraspte wortel. Voeg naar wens gehakte walnoten (circa. 13g) toe. Mix het beslag rustig in 5 minuten door elkaar en stort het in een (met bakpapier bekleed en ingevette) bakvorm van 10 cm rond. Bak de cake in het midden van de oven in ca. 50 minuten goudgeel.

Stap 2: Bereid de Boter crème

Tijdens het bakken kun je de botercreme gaan bereiden. Verwerk hiervoor de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 200 g mix met 200 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur.

Klop 250 g 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).

Doe 2-3 eetlepels van de botercrème in een apart bakje. Kleur de resterende botercrème nu geel met de FunCakes kleurstof en doe de gele botercrème in een spuitzak met een rond spuitmondje #01 rond. Kleur het achtergehouden botercrème groen en doe dit in een spuitzak met het gras spuitmondje #233.

Stap 3: Paaseieren maken

Je kunt nu alvast de paaseieren voor de decoratie maken. Smelt hiervoor gele deco melts au bain-marie of in de magnetron. Voor de magnetron geldt: smelt de melts op max. 500W in een geschikte kom. Roer elke 15-20 sec. de deco melts goed door elkaar en stop met verwarmen als de deco melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren totdat de decomelts volledig glad gesmolten zijn.

Drizzle de decomelts met behulp van een lepel in de ei-vorm en plaats voor 5 min. In de koelkast. Doe dit ook met de roze en de blauwe Decomelts. Laat de ei-vorm met de 3 kleuren 10 min. In de koelkast hard worden.

Smelt nu de witte decomelts en verdeel een laagje witte decomelts in de vorm. Plaats weer voor 5 min. In de koelkast en herhaal nog één keer. Dit om ervoor te zorgen dat het ei goed wit is, en voor de stevigheid. Haal de ei-helften uit de vorm, verwarm de bakvorm of een pan met heet water, droog goed af, en haal het ei-helft over de hete oppervlakte om het ei-helft glad te maken en het randje te smelten zodat je 2 helften aan elkaar kan maken. Zet de gemaakte eieren nu in de koelkast, totdat je ze nodig hebt. Dit kan makkelijk in de ei-mal, dan rollen ze niet om.

Stap 4: Bereid de Enchanted Cream

Mix 65 ml water en 65 gram Enchanted Cream mix in 3 min. tot een stevige en luchtige creme. Voeg naar smaak een beetje smaakpasta toe en roer dit door de enchanted cream. Als het mengsel op smaak is doe je de Enchanted Cream in een spuitzak met een rond spuitmondje erop. Laat de spuitzak even rusten en ga aan de slag met het in elkaar zetten van de taart.

Stap 5: Taart vullen

Wanneer de taart goed gebakken is, laat je hem eerst afkoelen op een taartrooster. Verwijder vervolgens het bakpapier van de cake en snijd de cake in 4 horizontale plakken met behulp van een taartzaag.

Spuut vervolgens een beetje botercrème op het cakeboard, plaats hier 1 van de 4 lagen cake op en druk de cakelaag iets aan (zodat het blijft plakken). Vul nu de taart met de Enchanted cream, plaats

vervolgens nog een cakeplak op de vulling en druk weer iets aan. Herhaal nu de vorige stappen totdat de cakelagen op zijn.

Stap 6: Taart afsmeren

Breng een Crumb-coat aan. Dit doe je door een klein beetje botercrème langs de taart te spuiten en het vervolgens glad te maken met een cake scraper. Plaats de taart vervolgens een half uur in de koelkast, zodat er in je afgemaakte taart straks geen zichtbare kruimels zitten.

Haal nu de taart uit de koelkast en breng vervolgens een dikkere laag botercrème aan, maak deze laag glad met de cake smoother en plaats weer in de koelkast voor enkele minuten.

Stap 7: Taart decoreren

Spuut als laatste met de groene botercrème op de bovenkant van de taart het gras en plaats hier de twee gemaakte paaseieren op en een 3D suikerdecoratie konijntje van Funcakes. Plak tevens de Culpitt suikerbloemen aan de zijkant van de taart en spuit wat extra gras op het cake board. In het extra gras kun je wat Funcakes suikerdecoratie wortelen steken als finishing touch.

Stap 8: Geniet van jouw Naked Paascake!