



Wilton buttercream taart

Altijd al een keer een echte Amerikaanse buttercream icing taart willen maken? In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze lekkere taart zelf kunt maken. De buttercream icing maak je onder andere van Crisco en FunCakes suikerbakkerspoeder.

Boodschappenlijstje



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
10,75 €



LorAnn Bakery Emulsion Citron 118ml

L0758
6,99 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram roomboter
- Jam om de taart te vullen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak deze in circa 70-75 minuten gaar. Laat de taart afkoelen op een rooster.

Maak ondertussen de buttercream icing. Vul een mengkom met de gehele pot crisco op twee flinke eetlepels na. Voeg daarna twee flinke theelepels citroen smaakstof en 16 theelepels water toe. Om dit nauwkeurig te doen, raden we je aan om de Wilton Spoons te gebruiken. Meng het geheel op de laatste stand tot een mooie gladde massa. Voeg daarna 900 gram suikerbakkerspoeder en twee eetlepels meringue poeder toe. Meng dit op de laatste stand tot een samenhangend geheel. Mocht het iets te dik zijn, voeg er dan een theelepel water aan toe.

Snij de taart in twee lagen en vul de tussenliggende laag met jam. Verdun 3 Wilton cups icing met 6 theelepels water, zodat de icing mooi dun wordt en daarmee geschikt is om de buitenkant van de taart mee af te smeren. Smeer de taart af met een dikke laag van de dunne icing, gebruik hiervoor een paletmes en een side scraper. De laag mag echt wel een halve cm dik zijn.

Vul drie schaaltes ieder met een paar flinke eetlepels icing. Kleur een deel geel, een deel roze en het laatste deel rood. Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met de gele icing. Herhaal dit voor de roze en de rode icing. Spuit met de gele icing het bakje van de cupcake op de taart, dit zijn vijf dikke strepen naast elkaar. Met de roze icing maak je de toef van de cupcakes. Hiervoor begin je met spuiten en roer je als het ware al spuitend door de icing tot het zich mooi opvult. Met de rode icing maak je bovenop de cupcake een kers. Daarnaast gebruik je de roze icing om de stippen aan de zijkant te maken. Strooi er als laatste nog wat hartjes overheen.