



## Shimmering Rose ruffle taart

Bereid je voor om een echte blikvanger te maken met onze Shimmering Rose Taart met Ruffles! Met FunCakes' Fondantkleur van het Jaar: Shimmering Rose is deze taart de perfecte combinatie van elegantie en glamour. De zachte roze tinten en subtiele glans van de fondant komen tot leven in prachtige geruffelde lagen die je baksels extra stijl en verfijning geven. Of het nu voor een bruiloft, een speciale gelegenheid, of gewoon om indruk te maken is, deze taart zal gegarandeerd de show stelen en je gasten verrassen. Klaar om wat extra glans aan je taartdesigns toe te voegen? Laten we beginnen!

## Boodschappenlijstje



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



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



FunCakes Pâte à Sucre Shimmering  
Rose 250g  
F20315  
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
250 g  
F20100  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Sparkling Gold  
250g  
F20310  
4,75 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Pink 250  
g  
F20240  
2,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise  
120 g  
F56220  
5,89 €



FunCakes Gel à Pipeter Transparent  
350 g  
F54410  
6,69 €



FunCakes Spray de Graissage-  
Démoulage 200 mL  
F54100  
4,99 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 4 cm  
K052215  
2,09 €



Wilton Plateau Tournant Basic  
03-3120  
11,65 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Anti-Adhésive  
03-3136  
6,85 €



Wilton Tiges Support Plastique set/4

05-0-0028  
3,59 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129  
4,15 €



Wilton Moule à Gâteau Rond Extra  
Profond Ø 20 x 10 cm

129001703  
14,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Twinkling  
Green 250g

F20320  
4,75 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée  
22,5 cm

03-3133  
5,95 €



Wilton Moule à Gâteau Rond Extra  
Profond Ø 15 x 10 cm

129001701  
10,99 €



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver  
Rond 15 cm pk/3

F80400  
2,19 €

## Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 650 g FunCakes Fondant Shimmering Rose
- 250 g FunCakes Fondant Sparkling Gold
- 250 g FunCakes Fondant Twinkling Green
- 250 g FunCakes Fondant Pastel Pink
- 750 g FunCakes Fondant Bright White
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- FunCakes Piping Gel
- FunCakes Bake Release Spray
- 240 ml water
- 250 g ongezouten roomboter
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Jam naar keuze

## Benodigheden

- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Taartzaag -25cm-
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Draaitafel
- PME Plain Edge Side Scraper
- Cookie Cutters Ring Ø 4 cm
- Cocktailprikkers

## Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray. Bereid 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

## Stap 2: Maak de Botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta naar keuze.

## Stap 3: Vul de taart

Snijd allebei de biscuits 2x door met de taartzaag en vul met botercrème en jam en smeer de biscuit rondom af met botercrème. Laat ze een half uur opstijven in de koelkast.

## **Stap 4: Decoreren**

Bekleed de 15 cm taart met FunCakes fondant Shimmering Rose, gebruik hiervoor ongeveer 450 g fondant. Bekleed de 20 cm taart met Bright White Fondant, gebruik hier ongeveer 550 g voor.

Kneed alle kleurtjes fondant goed soepel en rol het echt flinterdun uit. Steek hier een heleboel rondjes uit die je bewaart tussen twee plastic insteekhoezen.

Stapel de taarten op elkaar met behulp van op maat geknipte dowels en een iets op maat geknipt taartkarton.

Neem een rondje fondant, vouw dit losjes dubbel en hierna vouw je het nog een keer losjes dubbel. Zorg dat er wel 'lucht' in blijft zitten. Plak dit met wat piping gel tegen de taart, eventueel knip je van de onderkant het puntje weg. Stut hier en daar sommige ruffels door en een cocktailprikker onder te steken. Dit zorgt dat het niet naar beneden gaat glijden. Als je de hele taart en de bovenrand vol hebt geplakt dan pas haal je na een tijd de prikkers weg als de pipinggel zo goed als droog is. Van de gaatjes die de cocktailprikkers achterlaten zie je helemaal niks.