



## Opkikker Morning Koffie Taart

Een taart voor het goede doel: Stichting Opkikker!

### Boodschappenlijstje



PME Dowel Rods en Bois pk/12

DR1008  
4,09 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136  
6,85 €



Patisse Profi Moule à Cake Ajustable 20-35cm

P02938  
10,39 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g

RD9345  
2,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125  
4,07 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505  
5,40 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 250g

F20135  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1kg

F20500  
7,59 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30g

F44130  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100  
2,92 €

Overige benodigdheden:

- 10 eieren
- 650 gr zachte ongezouten roomboter
- 125 ml water
- Klein rond bakje
- Scherp mes

Maak 125 gram botercrème mix aan met 125 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 160 graden hete lucht. Doe 500 gram mix voor cupcakes, 5 eieren en 250 gram zachte boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de 2 halve bollen in met cake release, verdeel het beslag over de 2 vormen en bak de cakes in ongeveer 60 minuten gaar. Stort de bollen na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen. Maak hierna nog een keer dezelfde hoeveelheid cupcake mix aan. Vet 1 x een halve bol en de rechte cakevorm in met cake release. Verdeel het beslag over deze twee vormen en bak ook deze cakes in ongeveer 60 minuten gaar en stort ze daarna op een rooster en laat afkoelen.

Maak de botercrème af zoals aangegeven op de verpakking. Voor het lijf ban de kikker stapel je twee halve bollen met wat botercrème op elkaar en smeer je de buitenkant helemaal af met een dun laagje botercrème en zet hem in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven. Voor het hoofd stapel je een halve bol met een deel van de rechte cake met wat botercrème op elkaar en snijd je met een scherp mes een kikkerhoofd model. Dit smeer je rondom ook helemaal af met een dun laagje botercrème en zet hem in de koelkast.

Ondertussen kleur je 800 gram fondant met de leaf green icing color, 175 gram kleur je rood met de red red icing color. Hier doe je ook een theelepeltje tylo poeder doorheen. 25 gram laat je wit. Rol de helft van het groene fondant uit op een werkblad en bekleed hiermee het lijf. Rol het groen opnieuw uit en bekleed het hoofd. Steek een dowel door het lijf en plaats het hoofd er boven op. Rol wit fondant dik uit en steek hier twee ogen uit en zet dit op een cocktailprikker. Rol een stukje zwart uit en steek hier twee pupillen en plak dit op de ogen.

De pet van de kikker maak je idealiter twee dagen van tevoren zodat het goed kan drogen. Hiervoor rol je wat rode fondant met tylo poeder dun uit en leg je dit over een klein rond bakje. Snijd de randjes weg. Voor de klep rol je de fondant iets dikker uit, snijd er een klepvorm van en plak dit op de pet. Je zal het moeten stutten met een prop papier eronder. Doe je dit niet dan zakt de klep naar beneden! Snijd als laatste als de pet iets gedroogd is de binnenkant bij.

Voor de sjaal rol je rode fondant heel dun uit en maak je hier een rechthoekige lange lap van. Dit klap je dubbel en drapeer je rond de nek van de kikker. Eventueel gebruik je een beetje lijm. Steek de ogen op de kikker. Met de veiningtool maak je een mond. Duw eerst heel voorzichtig een dunne lijn waar je de mond wil hebben en daarna ga je nog een paar keer over dezelfde lijn heen zodat de inkerving wat dieper wordt. Maak met de achterkant van een kwast twee neusgaatjes. Kneed alle groene fondant die je over hebt goed door en verdeel dit in twee stukken. Rol 2 dikke worsten en verdeel in twee gelijke stukken. Je hebt dus 4 lange stukken liggen. Maak met je vinger de snijvlakken glad. Duw 1 kant van de worst wat plat en snijd met het scherpe mesje tenen, maak dit ook weer wat ronden met je vingers. Plak de poten met lijm tegen de kikker aan. Haal voorzichtig de pet van het schaalpje en plak dit op het hoofd van de kikker