



Smashing candy bark verjaardagstaart

Maak een prachtige candy bark verjaardagstaart met dit recept! De candy bark is gemaakt met de PME candy buttons en smaakt heerlijk.

Boodschappenlijstje



FMM Lissoir

CUTSMO
5,29 €



Patisse Pinceau en Bois 2cm

P02421
2,45 €

Overige benodigdheden:

- 40 ml water
- 6 eieren (circa 300 gram)
- 200 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- 60 ml water
- Sateprikker
- Cocktailprikkers
- Poedersuiker om te bestrooien
- 3 glazen schaaltes
- Snoeischaar

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix, 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) met het beslag en bak de taarten in 35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de witte chocolade smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Meng 10 gram eiwitpoeder met 60 ml water in een schaalte en roer door met een vork. Het blijft een beetje klonterig! Doe 500 gram suikerbakkerspoeder in een mengkom en voeg hier het eiwitmengsel aan toe. Klop dit op de laagste stand tot een mooi stijf mengsel.

Verwarm de oven voor op 90°C voor de meringues. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel het mengsel over drie schaaltes en geef elk schaalte een andere kleur (groen, oranje en geel). Roer het niet helemaal door, zodat je een gemarmerd effect krijgt. Vul twee spuitzakken en spuit op de bakplaat mooie torentjes. Bak de torentjes in circa 1 uur knapperig, ze mogen niet bruinen! Laat ze goed afkoelen. Hou wat icing achter de hand om straks de sterretjes te spuiten.

Verwarm de oven voor op 60°C voor de candy buttons. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de candy buttons hierop en laat ze in de oven smelten. Dit duurt ongeveer een kwartier. Roer ze door om te marmeren met een sate prikker. Strooi hierna meteen de parels, vlinders en musketzaad erop. Laat hard worden.

Snijd allebei de biscuit twee keer door en vul ze met de botercrème en smeer ze hier ook mee af. Zet ze een uur in de koeling en smeer ze daarna nog een keer af en zet weer terug in de koeling.

Kneed de fondant goed door en kleur het groen. Rol 550 gram fondant uit op poedersuiker en bekleed hiermee de 20 cm taart. Snijd het overvloedige fondant weg. Rol de rest van het fondant uit en bekleed hier de 15 cm taart mee. Gebruik smoothers om ze mooi glad te krijgen.

Knip het 16 cm goud zilver karton een stukje kleiner en zet hier de 15 cm taart op. Steek vier dowels in de 20 cm taart en knip ze op maat af. Zet de 15 cm taart met het karton hierop. Doe wat stijve

royal icing in een spuitzak. Breek de candy bark in stukken en zet dit samen met de meringues vast op de taart met royal icing. Vul een spuitzak met spuitmondje 21 met de overgebleven icing en spuit hiermee sterretjes op de taart.