



Taart met fondantstrik

Op zoek naar een taart die meteen alle aandacht trekt? Deze elegante taart met een grote fondantstrik doet precies dat! Perfect als romantische bruidstaart, maar net zo mooi voor een verjaardag, Moederdag of een andere speciale gelegenheid. Met haar stijlvolle uitstraling en verfijnde details maak je gegarandeerd indruk.

Boodschappenlijstje



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



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



FunCakes Sucre Glace 900g
F10545
5,89 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g
F54750
2,45 €



Renshaw Fondant Blanc 1kg
R02694
10,85 €



**Sugarflair Paste Colour Pastel Pink
Honey 25g**
A326
4,85 €



**LorAnn Super Strength Flavor Citron
Naturel 3,7ml**
L0020
2,19 €



**Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm**
129001701
12,85 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm
02-0-0129
4,15 €



**Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm**
03-3136
6,85 €



**Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide
50cm**
02-0-0197
28,19 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4
05-0-0028
3,59 €



Dr. Oetker Lisseur à Fondant set/2
DRO1040
6,99 €



**ScrapCooking Spatule de Cuisine
Angled 21cm**
SC5178
7,75 €

Ingrediënten:

- 330 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 1,3 kg Renshaw Fondant Wit
- Sugarflair Paste Colour Pastel Pink Honey 25g
- LorAnn Super Strength Flavor Natuurlijk Citroen 3,7ml
- FunCakes Bakspray
- FunCakes Edible Glue
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g
- 5 eieren
- 33 ml + 200 ml water
- 250 g zachte ongezouten roomboter
- Lemon curd

Benodigheden:

- 2x Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø15x10cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm
- Wilton Deegroller Wide Glide 50cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Dr. Oetker Fondant Smoother set/2
- ScrapCooking Spatel Hoek 21cm

Stap 1: Maak de fondantstrik

Idealiter maak je de strik een dag (of twee) van te voren zodat die al een beetje kan drogen en niet inzakt als je hem op de taart zet!

Kneed 550 g Renshaw Fondant met een beetje Sugarflair Honey Pink kleurstof tot de gewenste kleur. Rol het fondant dun uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer 2 mm. Snijd hier 2 rechthoekige lapjes van en vouw deze dubbel om een Wilton dowel met een beetje eetbare lijm van FunCakes. De grootte van de lapjes is afhankelijk van hoe groot je de strik wil hebben.

Rimpel de plakrand een beetje naar elkaar toe zodat je een soort lus krijgt. Om de lussen samen tot een strik te maken rol je weer een klein lapje uit tot een rechthoek. Dit vouw je een paar keer dubbel (trapsgewijs) en plak je met een beetje eetbare lijm vast om de twee lussen. Plat de onderkant van de lussen iets af zodat hij later mooi rechtop kan staan. Laat dit drogen met de dowels tussen de lussen, zo blijft de vorm er mooi inzitten en droogt het niet plat op.

Stap 2: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan(nen) in met FunCakes Bakspray.

Maak de 330 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe samen met 33 ml water en 5 eieren zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee Wilton Extra Diepe Ronde Bakvormen en bak ze in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin en gaar. Stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen. Heb je maar 1 bakpan dan bak je twee keer een biscuit.

Stap 3: Maak de botercrème

Maak de 200 g FunCakes Mix voor Botercreme aan met 200 ml water en maak af met 250 g boter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de Loran Super Strength Flavor Citroen.

Stap 4: Stapel de taart

Snijd de biscuits allebei twee keer door met de taartzaag. Je begint en eindigt de taart met een onderkant van een biscuit zodat je een mooie strakke rechte taart krijgt. Stapel de plakken biscuit op elkaar met lemoncurd en botercreme en smeer de buitenkant af met een dunne laag botercreme. Laat de taart een uur opstijven in de koelkast. (Het bekleedt makkelijker als de botercreme op de taart hard is geworden).

Stap 5: Bekleed de taart met fondant

Kneed het resterende witte fondant soepel, rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Strijk het fondant op de taart mooi glad met behulp van de Dr. Oetker smoothers. Snijd het overtollige fondant weg met een scherp mes.

Kneed het resterende gekleurde fondant soepel en rol het uit tot 2 lange brede stroken. Snijd ze eventueel een beetje rond af aan de onderkant, plooi ze in model en plak ze op de taart met een beetje eetbare lijm. Plak de lussenstrik boven op de twee stroken. Eventueel duw je in de lussen twee sateprikkers (of lolliestokjes) in de taart tegen het omvallen.