



Voetbal taart

Op zoek naar de ultieme taart voor een echte voetbalfan? Deze voetbaltaart scoort gegarandeerd op ieder verjaardagsfeest of feestje! Met luchtige biscuitlagen, romige mascarpone botercrème en een realistisch voetbaldesign van fondant is deze taart perfect voor kinderen, vrienden of partners die dol zijn op voetbal. Voeg leuke voetbaldecoraties toe en laat de wedstrijd beginnen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Gênoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
1kg

F20530
9,49 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green
30g

F44175
3,65 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
4,60 €



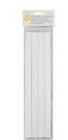
FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Plateaux à Gâteau Rond
Argent/Or Ø15cm pk/3

F80400
0,59 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4

05-0-0028
2,87 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
3,32 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
5,48 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
9,48 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect
Height 22,5cm

02-0-0169
7,19 €



Wilton Set Décoration De Gâteau
Football set/7

03-9002
3,35 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,08 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,85 €



Wilton Douilles Multi-open #233

02-0-0153
1,88 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
4,84 €



PME Emporte-pièce Motif Football set/4

FB49
4,45 €

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 400 g FunCakes Fondant Bright White
- 300 g FunCakes Fondant Raven Black
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- FunCakes Food Colour Gel Holly Green
- FunCakes Smaakpasta Mascarpone
- Wilton Cake Release Spray
- 250 g ongezouten boter
- 240 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkartons Silver/Gold - Rond - 15 cm pk/3
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- 2x Wilton Extra Deep Round Baking Pan Ø 15 x 10 cm
- Wilton Taartzaag - 25 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid - 40 x 25 cm
- Wilton Basic Turntable for Cakes
- Wilton Perfect Height Rolling Pin 22,5 cm
- Wilton Cake Decorating Football-Soccer Set/7
- Wilton Decorating Tip #233
- Wilton Standard Adaptor/Coupler
- Wilton Comfort Grip Paletmes Hoek 22,5cm
- PME Plain Edge Tall Side Scraper
- PME Geometric Multicutter Hexagon Set/3

Stap 1: Bereid de oven en bakvormen voor

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvormen in met FunCakes Bake Release Spray.

Stap 2: Bak de biscuitcakes

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de instructies op de verpakking. Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee bakvormen en bak de biscuits ongeveer 30 tot 35 minuten gaar. Haal de biscuits uit de vormen en laat ze volledig afkoelen op een afkoelrek.

Stap 3: Maak de botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de instructies op de verpakking en breng op smaak met FunCakes Flavour Paste Mascarpone.

Houd ongeveer 2 eetlepels botercrème apart en kleur deze lichtgroen met FunCakes Food Colour

Gel Bright Green. Kleur de rest van de botercrème grasgroen met zowel de Bright Green als Holly Green kleurgel.

Stap 4: Vul en stapel de cakes

Gebruik de Wilton taartzaag om beide cakes in lagen te snijden. Vul iedere laag met een dunne laag jam en groene botercrème.

Stapel de cakes op elkaar op een cake board en verstevig ze met op maat gesneden dowels voor extra stabiliteit.

Stap 5: Smeer de taart af met botercrème

Smeer de hele taart strak af met de groene botercrème met behulp van een spatel en side scraper terwijl je de taart draait op de Wilton draaitafel.

Plaats de taart minimaal 30 minuten in de koelkast om op te stijven.

Stap 6: Maak de fondantdecoraties

Kneed het witte en zwarte fondant goed door en rol beide kleuren uit tot een dikte van 2-3 mm.

Gebruik de grootste hexagon uitsteker uit de PME set om zoveel mogelijk zeshoeken uit te steken als nodig voor het voetbalpatroon.

Stap 7: Maak het voetbalpatroon

Bevestig de zwarte en witte zeshoeken op de taart om het voetbaldesign te creëren. Het fondant plakt vanzelf aan de botercrème, dus eetbare lijm is niet nodig.

Stap 8: Werk de decoratie af

Plaats een Wilton adaptor en decorating tip #233 in een FunCakes spuitzak. Vul de zak met de lichtgroene botercrème en spuit een grasrand langs de boven- en onderkant van de taart.

Maak de taart af met de voetbalgoal- en spelerdecoraties voor een echte voetbaluitstraling.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.