



Pixel-perfecte kasteelcake

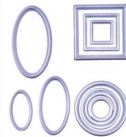
Een stoere kasteeltaart en ook nog eens gepersonaliseerd. Geen jongen die hier nee tegen zegt.

Boodschappenlijstje



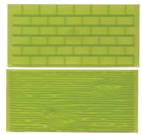
FMM Emporte-pièce Straight Frill no. 3
(Bordure Décorative)

CUTFRL3
4,99 €



FMM Emporte-pièce Géométrique

CUTGEO
6,99 €



FMM Tapis d'Impression Écorce d'Arbre
et Brique set/2

CUTIMP1
8,45 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

RND064
11,29 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

RND084
16,69 €



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm

CL18
12,65 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 240 ml water
- 6 eieren
- 250 gram ongezouten roomboter
- Abrikozenjam
- Kwastje
- Satéprikker

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème en de 400 gram FunCakes Mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Vet de bakpannen in met Bake Easy Spray, verdeel het biscuitbeslag over de twee bakvormen en bak ze in 30-35 minuten gaar. Laat ze daarna afkoelen op een taartrooster.

Voeg nu naar smaak de karamelsmaakstof toe aan de botercrème. Snijd met de taartzaag de biscuits twee keer doormidden en vul om-en-om met abrikozenjam en karamelbotercrème. Smeer daarna ook de buitenkant van de taart af met karamelbotercrème. Zet tot verder gebruik in de koeling zodat de botercrème op kan stijven.

Kleur de grijze fondant iets donkerder met zwarte kleurstof en bekleed hiermee de kleinste taart. Rol dezelfde kleur grijs nogmaals uit op een met Magic Roll-out Powder bestoven werkblad en snijd daar met behulp van de Multi Ribbon Cutter een mooie, lange reep uit. Druk daaruit de kasteelrand met de uitsteker uit de Straight Frill Cutters-set. Bevestig de rand aan de bovenkant van de taart. Rol nu een stukje bruine fondant uit, duw daarin de Impression Mat met de houtnerf en snijd er een deur uit die je op de taart plakt. Met een beetje grijze fondant maak je steentjes die je rondom de deur vastplakt. Maak met de helft van de witte fondant en de grijze fondant wat je over hebt 3 verschillende kleuren grijs. Doe hetzelfde met de bruine fondant. Rol deze kleuren allemaal dun uit en steek hier kleine vierkantjes uit. Beplak de grote taart met vierkantjes in willekeurige volgorde.

Rol de groene fondant uit, maak met het Cutting Wheel een gegolfde rand en leg dit op de bovenkant van de taart. De randje plak je vast met wat eetbare lijm. Gebruik de rest van de groene fondant om de drum te bekleden. Zet de grote taart op de drum, steek er op maat geknipte dowels in en zet daarbovenop de kleine taart met een zilver-/goud-karton. Voeg eventueel een beetje botercrème toe tussen de lagen om schuiven te voorkomen. Maak van de rode fondant een dubbel vlaggetje en plak dit om de satéprikker. Rol nu wat rode fondant heel dun uit, snijd er vierkantjes van en druk met de Alphabet Tappits de gewenste letters uit. Plak deze op de taart en eventueel op wat vierkantjes.