



Winterse Wilton taart

Maak deze winterse Wilton taart met de stap voor stap instructies in dit recept. Deze taart zal de show stelen tijdens de feestdagen! Versier de taart met prachtige decoraties van fondant.

Boodschappenlijstje



PME Deep Square Pan 15 x 15 x 7,5 cm

SQR063
11,05 €



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083
16,09 €



RD Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,29 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,85 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €

Overige benodigdheden:

- 9 eieren (circa 460 gram)
- 300 gram roomboter
- 370 ml water
- Jam naar smaak
- 3 satéprikkers

Vorbereiding (dit kan een paar dagen van tevoren): Kneed door de 250 gram witte fondant één theelepel tylose om te verstevigen. Kleur kleine stukjes fondant van deze rood, roze, ivoor en groen en rol ze uit, evenals de bruine fondant. Snij een kerstboom uit de groene fondant (of gebruik een uitsteker) en snij het huis uit de ivoorkleurige fondant. Versier het huis met een deur en ramen. Leg het geheel omgedraaid op een vel keukenpapier of een droge theedoek. Leg de saté prikkers erop, zodat ze aan de onderkant voor de helft nog uitsteken. Plak op het deel wat op de fondant ligt een lapje fondant in dezelfde kleur om ze stevig vast te zetten. Laat ze goed uitharden.

Bak daarna de biscuits. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng voor de 20 cm taart, 330 gram mix, 5 eieren en 33 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid na mixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol). Herhaal de bereidingswijze voor de 15 cm taart, maar meng hiervoor 250 gram mix, 4 eieren, 25 ml water. Bak daarna beide taarten in circa 35-40 minuten gaar in het midden van de voorverwarmde oven.

Maak ondertussen de botercrème, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 250 gram mix met 250 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezoeten (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. Mix het geheel door tot een gladde crème (circa 10 minuten).

Laat de biscuits afkoelen op een rooster. Snij ze door en vul ze naar smaak. Bekleed de lage taart met de bruine fondant en de hoge taart met de lichtblauwe.

De candy canes op de onderste taart maak je van rolletjes witte fondant, smalle strookjes roze en rode fondant. Deze plak je met een beetje lijm op de witte rolletjes en rol ze nog even samen, zodat de kleuren gelijk van hoogte worden. Vorm de canes en plak ze op de taart.

Maak 4 dowels op maat van de bruine taart en steek ze in de taart op de positie van de blauwe taart. Zet de blauwe taart op het stevige karton.

Rol de rest van de lichtblauwe fondant dun uit en maak er met behulp van de cutting wheels bergen van. Plak deze op de taart met eetbare lijm. Rol de witte fondant uit, steek er kerstboompjes van en plak deze ook op de blauwe taart.

Maak de royal icing volgens het recept op de verpakking. Plaats spuitmondje 4 in de spuitzak en vul deze met de icing. Maak hiermee kleine stipjes op de blauwe taart. Gebruik de icing ook om het huisje en de kerstboom te versieren.

Stapel vlak voor gebruik voorzichtig de taarten op elkaar en steek het huisje en de kerstboom erin. Het stapelen kan eventueel eerder maar, let op dat je het uitgeharde huisje en boom er niet bij in een gesloten doos doet. De fondant zal anders weer zacht worden.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.