



Gender reveal baby taart

Met deze tweelaagse gender reveal taart maak je een echt feest van het bekendmaken van het geslacht van de baby! Aan de buitenkant vind je blauwe, roze en grijze taartdecoraties, en de kleur binnenin vertelt of het een jongen of meisje wordt.

Boodschappenlijstje



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4
6,89 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
4,99 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rose 30 g

F44110
3,55 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1 kg

F10500
6,99 €



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) pcs/4

DR125
4,45 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
10,49 €



FMM Alphabet Tappits Art Deco Lower Case

CUTALPAD2
4,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
9,49 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Noir 30 g

F44105
3,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1 kg

F10560
7,49 €

Overige benodigdheden:

- 33 ml water
- 5 eieren
- 300 ml water
- 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- Wit satijn lint 1,5 cm breed
- Poedersuiker om op uit te rollen
- Glazen schaaltes

De strik maak je idealiter 2 dagen van te voren zodat het goed kan drogen. Verdeel de fondant in 3 stukken van 100 gram. Kleur deze respectievelijk licht grijs, licht blauw en licht roze met de kleurengels. Rol het uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en maak met de multi ribbon cutter stroken van ongeveer 12 cm lang. Vouw deze dubbel en plak de uiteinden op elkaar met wat lijm. Leg ze op hun kant en laat zo 2 dagen drogen.

Smeer de drum dun in met piping gel en bekleed het met wit fondant (ongeveer 200 gram). Laat dit ook 2 dagen drogen.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 300 gram FunCakes mix voor Botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking en zet weg. Maak ook de 330 gram FunCakes mix voor Biscuit zoals aangegeven op de verpakking en spatel dit in de twee ingevette bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak de botercrème verder af en breng op smaak met de smaakpasta. Knip twee taartkartons iets kleiner als de biscuits en leg de biscuits met een likje botercrème vast. Snijd ze twee keer door met de taartzaag en vul en smeer rondom af met botercrème. Zet ze een half uur in de koelkast om op te laten stijven.

Kneed 500 gram witte fondant goed door, rol het uit op poedersuiker en bekleed hiermee de taarten. Zet de onderste taart op de beklede drum en steek er vier dowels in en knip af op maat. Zet de tweede taart erboven op met een likje botercrème.

Kleur wat dip 'n drip met de kleurgels licht blauw en licht roze en verwarm het 10 seconden in de magnetron om het wat vloeibaarder te krijgen. Doe dit over in twee spuitzakken, knip er een heel klein puntje af en laat de drip om en om van de rand naar beneden glijden.

Rol wat roze en blauw gekleurd fondant (met tylo) uit en steek hier hartjes en sterretjes uit. Voor de letters rol je het fondant (met tylo) flinterdun uit en snijd je met het cutting wheel vierkantjes die iets groter dan de letters zijn en laat dit 15 minuten aan de lucht drogen. Leg een letter op het vierkantje, schuif even heen en weer en tik de tappit zacht op tafel. De letter komt er nu makkelijk uit. Is dit niet het geval dan is de fondant te dik uitgerold.

Plak de letters en de hartjes met een beetje eetbare lijm op de drum en op de taart.

Doe wat royal icing in een spuitzak en spuit een flinke dot boven op de taart. Knip voorzichtig de uiteinden van de lussen van de strik in een punt en schuif ze in de royal icing.

Als laatste werk je de drum af met satijnlint.