Recept voor Bamboe-pandataart

Deze Pandataart kun je maken voor een geboortefeestje, kinderverjaardag of een panda themafeest! Je maakt deze schattige taart met behulp van dit Panda taart recept van FunCakes.

Boodschappenlijstje

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

PME Spatule Lame Inclinée 23cm
PK1013
4,99 €

Renshaw Flower & Pâte de Modelage Dahlia Black 250g
R01872
5,69 €

FunCakes Pâte à Sucre Elegant Ivory 1kg
F20505
9,49 €

FunCakes Colour Dust Ivy Green
F45240
3,35 €

FunCakes Pâte à Sucre Spring Green 250g
F20115
2,85 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g
F10125
4,07 €

FunCakes Pâte de Modelage Blanc 250g
F20780
4,25 €

FunCakes Colle Alimentaire 22g
F54750
2,25 €

FunCakes Pâte Aromatisante Pomme Verte 120g
F56250
5,89 €

FunCakes Colour Dust Milk Chocolate
F45270
3,35 €

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g
F10100
3,96 €

FunCakes Perles en Sucre Medium Brillant Noir 80g
F51680
3,39 €

Overige benodigdheden voor Pandataart:

- 140 ml water
- 2 eieren
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- Maïzena (voor in dusting pouch)
- Keukenpapier
- Cocktailprikker
- Plastic insteekhoesjes

Voor de pandabeer ga je als volgt te werk: kneed 250 gram witte modelling paste soepel en rol voor het hoofd een onderlijf en een even grote bal. Prik in het onderlijf een cocktailprikker en breek af zodat de prikker niet door het hoofd steekt. Maak met de grote bal van de balltool twee gaten voor de ogen. Kneed 150 gram zwarte modelling paste soepel. Neem twee kleine gelijke stukjes zwart en vul hier de gaten van de ogen mee op. Met de balltool verspreid je dit. Duw er een zwarte parel als ogen in. Maak van een klein bolletje wit een snuit en van een heel klein stukje zwart een neusje. Plak dit met wat eetbare lijm op elkaar. Maak van twee gelijke bolletjes zwart de oren en maak er met de kleine bal van de balltool afdrukken in. Plak dit op het hoofd. Neem een stukje zwart en vorm hier uit één stuk het bovenlijf en de poten van. Prik dit op de cocktailprikker boven op het onderlijf. Hierna zet je het hoofd op de prikker. Plak aan de achterkant een klein bolletje zwart als staart. Rol twee gelijke stukken zwart tot een druppelvorm met afgeplatte voor en achterkant en plak dit tegen het onderlijf aan als achterpoten. Maak van piepkleine witte balletjes de voetzooltjes en plak dit op de poten. Maak op deze manier ook een klein beertje.

Bamboe: Bepoeder de mal met maïzena en klop het teveel eruit. Kneed een stuk ivory fondant soepel en duw het in de mal. Haal het eruit en leg het op een stuk keukenpapier. Geef de bamboe hier en daar een veeg met de kwast en de groene dust, maar zorg dat je niet teveel gebruikt. Met de bruine dust en een dun kwastje geef je alle diepe naden die je ziet een accent. Vervolgens maak je een mix van bruine en witte dust en hiermee kleur je het hele bamboe met een grote schuine kwast. Maak net zoveel bamboe als je nodig hebt om de taart rondom volledig te bedekken. Bewaar het tot verder gebruik in plastic insteekhoesjes. Kneed wat groen fondant soepel en maak hier kleine druppelvormpjes van. Druk plat en geef met de flower/leaf tool een nerf in het midden.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met Bake Release Spray. Maak de 125 gram FunCakes mix voor botercrème en 150 gram FunCakes mix voor Biscuit aan zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het biscuitbeslag in de ingevette bakpan en bak in 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster en laat helemaal afkoelen. Breng de botercrème op smaak met de smaakpasta. Snijd de biscuit met de taartzaag twee keer door en vul en smeer rondom af met botercrème. Zet vervolgens in de koelkast zodat de crème kan opstijven. Rol een stuk ivory fondant uit en bekleed hiermee de bovenkant van de taart, snijd het teveel weg met een scherp mes. Met een mix van bruine en witte dust geef je met de grote kwast met een draaibeweging de fondant dezelfde kleur als het bamboe. Zet het bamboe tegen de taart aan, dit blijft plakken tegen de botercrème. Zet de panda’s samen met de blaadjes met een beetje lijm op de taart.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes