



Prachtige taart voor Moederdag

Verwen je Moeder op Moederdag met een heerlijke taart! De taart is voorzien van een icing sheet die 'geborduurd' is met diverse kleuren icing. Dit zorgt voor een leuk en bijzonder effect.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Max Concentrate Paste
Colour Rouge Extra 42g

C101
10,45 €



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø25x7,5cm

RND103
18,35 €

Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- Icing sheet met een borduurpatroon van een roos (Via Deleukstetaartenprints.nl)
- 100 ml water
- Aardbeienjam
- 250 ml slagroom
- Abrikozenjam

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix voor biscuit met 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de taart in circa 40 minuten gaar. Laat de taart na het bakken afkoelen op een rooster. Snij de taart na het afkoelen twee keer door met de taartzaag.

Klop 250 ml slagroom lobbijg. Meng 50 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Smeer de bavarois op de onderste laag van de taart, plaats de tweede laag er bovenop. Smeer op de tweede laag de aardbeienjam en zet de bovenkant erop. Zet de taart in de koelkast zodat de bavarois kan opstijven.

Zet de pot abrikozenjam in de magnetron en verwarm het op laag vermogen. Let op, de jam mag niet gaan koken dus blijf erbij! Hang de zeef boven een schaal, doe de verwarmde jam in de zeef en druk met de bolle kant van een lepel de jam door de zeef. Voeg hier een eetlepel water aan toe en roer door. Dit is een abrikozengelei om de taart mee af te smeren.

Smeer de taart rondom af met een spatel met de abrikozengelei. Neem 750 gram witte fondant en kleur dit roze. Kleur de rest van de fondant rood. Rol de fondant uit op een met poedersuiker bestrooid werkvlak. Bekleed de taart, maak de randen mooi glad met behulp van de smoother. Rol de rode fondant uit en snijd hier met een mesje een golvende cirkel uit die iets groter is dan de bovenkant van de taart. Plak dit met eetbare lijm op de taart.

Maak de royal icing klaar zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel de icing over 5 schaaltes. Maak 1 schaalte rood, 1 bruin, 1 groen en 1 roze. De ander blijft wit. Knip van de spuitzakken een klein puntje en doe de spuitmondjes erin. Vul de spuitzakken met de verschillende kleuren icing. Leg tot gebruik weg onder een natte doek.

Knip de icingsheet op maat en plak dit met piping gel bovenop de taart. Maak met de spuitzak met royal icing kleine kruissteekjes, volg het patroon qua kleur. Zet de icingsheet 'vast' met steekjes icing.

Maak met de wilton mold knopen en dust deze gold. Plak ze langs de taart met edible glue. Maak in de knoopsgaten steekjes met icing. Rol wat roze fondant uit tot een lange sliert en maak met de multi ribbon cutter een meetlint. Plak dit rondom de taart vast met edible glue en teken met de eetbare stift centimeters op het lint.