



## Deleukstetaartenshop Reveal Taart

Hoera, Deleukstetaartenshop heeft een gloednieuwe webshop. En bij een nieuwe webshop, hoort natuurlijk ook een nieuwe look and feel. Speciaal voor de lancering van onze nieuwe webshop heeft Annemiek een Deleukstetaartenshop Reveal Taart ontworpen! Deze reveal taart is geheel in stijl van onze nieuwe webshop. Dus krijg jij bij het zien van onze nieuwe webshop zin om lekker te bakken? Onze Deleukstetaartenshop Reveal Taart is een echte aanrader ;)

## Boodschappenlijstje



PME Raclor Haut Bord Droit

PS41  
5,85 €



Silikomart Moule en Silicone 3D  
Chocolates Tablette

SCG11  
10,29 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120  
11,85 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110  
4,55 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125  
4,55 €



FunCakes Deco Melts Bleu 250g

F25155  
4,55 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®  
450g

F10130  
7,35 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g

F10100  
4,95 €



FunCakes Nonpareils Bleu Clair 80g

F51525  
2,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Claret 30g

F44170  
3,65 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151  
2,35 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond  
Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034  
11,79 €

## **Ingrediënten voor de Deleukstetaartenshop Reveal Taart**

- 500 g [FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe](#)
- 300 g [FunCakes mix voor Enchanted Cream](#)
- FunCakes Spuitzak 41 cm
- FunCakes DecoMelts Blauw
- FunCakes DecoMelts Roze
- FunCakes DecoMelts wit
- FunCakes Kleurgel Claret
- FunCakes Kleurgel Paars
- FunCakes Kleurgel Rood
- FunCakes Kleurgel Roze
- FunCakes Kleurgel Oranje
- FunCakes Musketzaad Blauw
- FunCakes Bake Release Spray
- Sugarflair 100% Natuurlijke Smaakstof Kokos 30ml
- 400 ml melk
- 10 eieren
- 50 ml water

## **Overige benodigheden voor de Deleukstetaartenshop Reveal Taart**

- 2 x Wilton Bakpan 20 cm rond
- Wilton Spuitmond 1M
- Wilton Spatula hoek
- Wilton Turntable
- Afkoelrek
- Taartzaag
- PME Lange Kunststof Schraper
- Silikomart Chocoladevorm Mini Tabletten

## **Stap 1: De basis van de Deleukstetaartenshop Reveal Taart**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Meng de 500g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe met 10 eieren en 50 ml water in een kom. En klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Verdeel het beslag over de twee bakpannen. Heb je maar 1 bakpan, dan maak je het beslag in twee keer.

Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze op een taartrooster om af te laten koelen.

## **Stap 2: De vulling en topping van de Deleukstetaartenshop Reveal Taart**

Maak de FunCakes Enchanted Cream in twee porties aan, dus je maakt twee keer 150 gram mix + 200 ml melk en wat sugarflair kokos smaakstof. De creme wordt luchtiger als je kleinere beetjes mixt.

Snijd de afgekoelde biscuits met de taartzaag 2 keer door en vul met de eerste portie van de kokos Enchanted Cream en smeer ook de hele buitenkant van de taart hiermee af. Laat de taart in de koelkast opstijven en goed koud worden.

Smelt ondertussen in een magnetron bestendig schaalpje wat blauwe Deco Melts volgens aanwijzing op de verpakking. Giet dit in de mini tablet mal en laat opstijven in de koelkast, dit duurt ongeveer 5-10 minuten. Haal ze hierna voorzichtig uit de mal.

### **Stap 3: Smeer de Deleukstetaartenshop Reveal Taart af**

Kleur de overige Enchanted Cream met de kleurgels tot de gewenste kleur. Voor de donkere kleur hebben wij hier Claret, Paars en wat Rood samen gemengd, je kan dit naar eigen inzicht doen.

Zet je taart uit de koelkast op het draaiplateau. Veeg met een spatel de gekleurde Enchanted Cream op de taart en trek de taart mooi strak met de scraper. Zet de taart in de koelkast om goed koud te laten worden voordat je gaat drppen.

Niet in een keer tevreden? Trek dan nog wat gekleurde Enchanted Cream op de taart en trek hem nogmaals strak. **TIP:** Vaak wordt een taart mooier gemarmerd als je het een paar keer doet.

### **Stap 4: Decoreer de Deleukstetaartenshop Reveal Taart**

Leg een vel plastic folie op je aanrecht en schep de gekleurde Enchanted Cream wat je over hebt in banen van dezelfde kleur op het folie en rol dit op. Doe vervolgens spuitmond 1M in een spuitzak, knip de voorkant van het plasticfolie weg en steek dit in de spuitzak.

Smelts wat roze en witte Deco Melts samen in een bakje volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron en doe dit in een spuitzak. Knip een klein puntje van de spuitzak en laat dit langs de rand van de taart naar beneden glijden. Zet de taart weer even terug in de koelkast zodat de drip mooi kan opstijven en zijn glans kan krijgen.

Spuit bovenop de taart kleine toefjes met de gekleurde Enchanted Cream en steek hier een blauw mini tabletje in. Als finishing touch strooi je er nog wat blauwe musketzaad overheen. Genieten maar!