



Kinder verjaardagstaart

De verjaardag van een kind is een van de leukste dagen van het jaar. Bij een verjaardag hoort natuurlijk een prachtige zelf gemaakte verjaardagstaart! Deze verjaardagstaart is gedecoreerd met geboetseerde figuurtjes, die je natuurlijk naar eigen smaak en wens kunt aanpassen.

Boodschappenlijstje



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
11,65 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,05 €



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 25g

RD9345
2,85 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- Kleine stukjes bruine, zwarte, blauwe, groene, oranje en gele fondant
- Poedersuiker om uit te rollen
- Schaar

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 500 gram mix, 250 gram roomboter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat de cake na het bakken afkoelen op een rooster.

Plaats de cake met de bovenkant van de cake naar onder en smeer de cake in met piping gel. Kneed 350 gram roze fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Smeer de structuurmat in met een beetje crisco tegen het plakken en leg hem met de ingesmeerde kant op het fondant. Druk de structuur in de fondant door met een rolstok of smoother op de mat te drukken. Als het relief er goed in zit, verwijder je de mat. Leg de plak fondant over de cake heen en plooi de zijkanten er omheen. Snij de overvloedige fondant eraf.

Kneed de andere kleuren fondant goed door en vorm de figuurtjes zoals op het voorbeeld. [foto invoegen] Plak alles aan elkaar vast met een beetje eetbare lijm. Om de baby steviger te maken, kun je een stukje spaghetti in het lijfje zetten. Maak haartjes voor de baby door een stukje gele fondant door te kneden met een beetje crisco. Plaats de gele fondant in de sugarcraft gun met het schijfje voor de haartjes. Eventueel kan je de haartjes met de hand rollen.

Maak het taartje door een balletje fondant af te platten, de zijkanten in te smeren met een beetje lijm en door de musketzaad te rollen. De toefjes maak je door een stukje witte fondant tot een worteltje te rollen en dat op te krullen. Het kaarsje is weer een rolletje fondant. Om het theekopje te maken, kun je een beetje fondant tot een bolletje rollen en daar de bol-tool indrukken. Maak er als je wilt nog wat cadeaus bij.