



Kikker taart

In dit recept wordt uitgelegd hoe je zelf een kikkertaart kunt maken. De taart is tweelaags en gedecoreerd als vijver met waterlelies en een kikkertje.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
10,49 €



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
4,99 €



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter set/4

DA634
11,65 €



FMM Rose leaf cutter set/3

CUTROL
4,49 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-

CL12
5,45 €



Culpitt Tiges Fleur Blanc set/20 -20 jauge-

1382W
4,49 €



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
5,49 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
11,65 €



PME Pics pour Fleurs Small (x12)

FP300
3,79 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Poudre Alimentaire Brun - Milk Chocolate-

F45270
3,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte de Modelage Paste
White 250 g

F20780
4,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g

F20100
2,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Marron 30 g

F44140
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g

F44115
3,55 €



FunCakes Mix pour Gênoise Deluxe
500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Holly Green 30 g

F44175
3,55 €



FunCakes Perles en Sucre Moyennes
Noir Brillant 80 g

F51680
3,39 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Aqua 30 g

F44190
3,55 €

Overige benodigdheden:

- 340 ml water
- 6 eieren
- 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- Tangetje
- FunCakes smaakpasta naar keuze

Maak een dag van tevoren de kikker en de leliebladeren zodat ze kans hebben om te drogen. Kleur 150 gram modelling paste groen en boetseer hier een kikker van. Voor het lijf en het hoofd maak je twee grote ballen die je met behulp van een cocktailprikker op elkaar zet. Met het cutting wheel maak je een brede mond en met een cocktail prikkertje maak je twee neusgaten. Voor de voorpoten rol je eerst 2 balletjes en deze rol je langwerpig uit. Een kant druk je plat en hier snijd je tenen in. Plak met wat eetbare lijm de voorpoten tegen de kikker aan. Voor de achterpoten geldt hetzelfde alleen zijn deze balletjes iets groter als voor de voorpoten. Plak ook deze tegen de kikker aan met eetbare lijm. Voor de ogen rol je twee kleine balletjes en druk dit plat. Van een klein stukje wit fondant maak je twee kleinere balletjes, druk dit plat en plak dit op het groene oog. Duw er als laatste een zwart pareltje in. Plak de oogjes bovenop de kikker.

Voor de leliebladeren rol je de overvloedige groene modelling paste dun uit en steek hier met de rose leaf cutters verschillende maten blaadjes uit. Met het cutting wheel geef je een snede tot aan het midden en trek het iets open. Laat dit een nacht goed drogen op een stuk keukenpapier.

Neem een klein stukje wit fondant en kleur dit geel. Rol dit dun uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad en steek hier daisies uit. Per bloem heb je twee dezelfde maten nodig. Plak er twee op elkaar en laat ze drogen in een eierdoos of soort gelijk zodat de blaadjes rechtop staan. Plak een klein balletje wit fondant als hartje in het midden van de bloem.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 300 gram FunCakes mix voor Botercrème en 400 gram FunCakes mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakkingen of in het basisrecepten voor botercrème en biscuit. Spray de bakpannen in met bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee pannen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Breng de botercrème op smaak met de maakpasta.

Snijd de biscuits allebei 2 keer door en vul en smeer rondom dun af met botercrème. Gebruik de side scraper om de taarten strak af te smeren. Zet een half uur in de koelkast om op te laten stijven. Verdeel de overige botercrème in vier porties en kleur deze in twee tinten groen en twee tinten blauw. Veeg met een paletmes alle vier de kleuren botercrème tegen de taart aan en trek dit met behulp van de turntable en de side scraper strak. Op deze manier vermengen alle kleuren zich. Stapel de taarten op elkaar met behulp van het taartkarton en dowels, zie ook het basisrecept voor het stapelen van een taart.

Knip een aantal floral wires met een tangetje doormidden. Kleur een heel klein stukje fondant bruin en vorm hier sigaren van. Steek deze met een beetje lijm op de floral wires en omwikkel deze met de tape. Met een mengsel van bruine en witte dust maak je de sigaren helemaal af.

Kleur de rest van het fondant in verschillende kleuren groen, rol het dun uit en maak met behulp van het cutting wheel lange sprietten gras.

Boven op de taart plaats je de kikker. Duw twee flower pics achter de kikker in de taart en zet hier de sigaren in. Plak tegen de flower pics een groene sprietten zodat ze niet meer zichtbaar zijn.



Decoreer de taart verder met de leliebladeren, lelies, groene sprieten en de sigaren. De sigaren die tegen de taart komen plak je er gewoon tegen aan, hier hoef je geen flower pics voor te gebruiken, tenzij je ze in de taart wil prikken.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes