



Gelukkig Nieuw Jaar Taart

Met deze taart heb jij een spektakel op tafel staan tijdens oud & nieuw! De taart is gedecoreerd met zwarte fondant en gouden spray. Perfect voor oud & nieuw en zelfs voor verjaardagen. Time to party!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour G noise Deluxe
500g

F10100
4,95  



FunCakes P te   Sucre Raven Black
1kg

F20530
9,49  



FunCakes Food Colour Paste Peach 30g

F45025
2,69  



LorAnn Ar me Super Strength Vin
Mousseux 3,7ml

L0550
2,19  



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadh sive
40x25cm

03-3136
6,85  



Wilton Scie   G teau 25cm

02-0-0129
4,15  



ScrapCooking Pinceaux Alimentaires
set/6

SC5170
11,69  



FunCakes Mix pour Macarons Sans
Gluten 300g

F11115
5,25  



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65  



Sugarflair Edible Droplet Paint Or 14ml

L126T
4,25  



FunCakes Poches   Douille 41cm pk/10

F85110
3,89  



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35  



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35  

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Macarons, Glutenvrij 300 g
- FunCakes Rolfondant Zwart 650 g
- FunCakes Mix voor Dip 'n Drip Wit 150 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Food Colour Paste Peach
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder)
- LorAnn Super Strength Smaakstof Sprankelende Wijn
- Sugarflair Eetbare Verf Goud
- 4 eieren
- 70 gram eiwit
- 25 + 200 + 21 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Easy Glide Fondant Smoother
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Scrapcooking Kwasten
- Silikomart Macaron Mat
- PME Paletmes Recht 38cm

Stap 1: Maak de macarons

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je de mix maakt. Maak 300 gram van de FunCakes Bakmix voor Macarons zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een spuitzak en maak cirkels op een macaronmat. Rust twee uur uit.

Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Droog de macarons in ongeveer 15 minuten gaar. Ze moeten een beetje kleverig zijn van binnen. Laat de macarons op de mat afkoelen en haal ze daarna pas los.

Stap 2: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 250 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vul een ingevette bakvorm en bak de biscuit in ca. 30-35 min. in de oven gaar. De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt.



Stort direct na het bakken uit de bakvorm op een afkoelrooster en laat uitdampen.

Stap 3: Maak de botercrème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de smaakstof sprankelende wijn en kleur met de kleurstof peach.

Stap 4: Snijd en vul de biscuit

Snijd met een taartzaag de biscuit drie keer door en vul en smeer rondom af met de botercrème. Zet in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.

Stap 5: Bekleed de biscuit

Kneed 650 gram zwarte fondant goed door en rol uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad. Bekleed de taart hiermee, maak hem mooi glad met behulp van de fondant smoother en snijd het teveel aan fondant weg met een mesje.

Stap 6: Maak de Dip 'n Drip

Maak de hele pot FunCakes Mix voor Dip 'n Drip Wit aan met 21 ml handwarm water en kleur het geel met de kleurstof. Doe dit in een spuitzak, knip er een klein puntje vanaf en laat vanaf de rand van de taart de drip naar beneden glijden. Vul hierna de bovenkant op en strijk glad met een paletmes. Zet terug in de koelkast zodat de drip kan opstijven.

Stap 7: Decoreer de taart

Schud het flesje gouden verf even goed door en verf 16 macarons goud. Verf met een klein kwastje de druipers op de taart goud en met een grotere kwast de bovenkant van de taart. Doe de botercrème die je over hebt in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit rozetten bovenop de taart. Vul de macarons met een klein toefje botercrème en duw ze in de rozetten.

Stap 8: Wens iedereen gelukkig nieuw jaar met deze heerlijke taart!