



Paastaart met Paasfiguren

Steel de show tijdens je Paasbrunch met deze spectaculaire taart gemaakt door @mollymakescakes. Maak deze taart met verschillende geboetseerde paasfiguren en vrolijke lente kleuren, die gegarandeerd in de smaak zullen vallen bij iedereen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Violet 250g

F25145
4,55 €



FunCakes Deco Melts Noir 250g

F25150
4,55 €



FunCakes Deco Melts Bleu Ciel 250g

F25160
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown
250g

F20150
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange
250g

F20140
0,86 €



FunCakes Pâte à Sucre Covering Paste
White 500g

F20800
5,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack
Couleurs Pastel 5x100g

F20355
7,49 €



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
30g

F44135
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Candy Choco Pearls Large
Matt Mix 70g

F52745
4,15 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Fleurs roses set/64

F50565
4,76 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Mini Fleurs Blanches pk/56

F50610
3,19 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,19 €



FunCakes Moule à Chocolat Œuf

F82140
9,75 €



Wilton Petit Rouleau à Pâtisserie 15cm

03-0193
3,75 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
11,65 €



Cake Star Moule Demi-Œuf Craqué
Petit set/2

C84831
7,25 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Mélange Œufs Pastel 60g

F53075
3,55 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Mélange de Fleurs Blanc/Rose set/32

F50585
3,19 €



FunCakes Piping Gel Transparent 350g

F54410
6,69 €



FunCakes Cake Drum Rond Blanc
Ø30,5cm

F81085
2,95 €



FunCakes Plateaux à Gâteau Rond
Argent/Or Ø15cm pk/3

F80400
0,59 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



Dekofee Pinceau Professionnel 1

DF0703
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 400 g
- FunCakes Covering Paste Wit 1,2 kg
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- 2x FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours 5x100 g
- FunCakes Rolfondant Maroon Brown
- FunCakes Rolfondant Raven Black
- FunCakes Rolfondant Tropical Orange
- FunCakes Tylo Poeder
- FunCakes Candy Choco Parels Large Matt Mix
- FunCakes Suikerdecoratie Mini Bloemen Wit pk/56
- FunCakes Suikerdecoratie Roze Bloesem pk/64
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Wit/Roze Set/32
- FunCakes Pastel Egg Mix
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Deco Melts Zwart
- FunCakes Zachte Parels Medium Zwart
- FunCakes Pipinggel
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- 6 eieren
- 40 ml water
- 400 ml melk
- Lemon curd

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 46 cm
- FunCakes Chocolate Mould Egg
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5 cm - Wit
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4 0
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Small Rolling Pin 15cm
- PME Modelling tools, Bone
- PME Modelling tools, Flower/Leaf
- Dekofee Profi Brush 1
- Cake Star Mould Cracked Half Egg Small set/2



- Tandenborstel

Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel dit over de twee ingevette bakvormen en bak het biscuit in ca. 30-35 minuten gaar en stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Snijd vervolgens de biscuits met een taartzaag 2 of 3 keer door en vul met de lemon curd en de Enchanted Cream®. Smeer daarna ook de buitenkant dun hiermee af.

Stap 3: Bekleed de cakedrum

Neem 650 gram van de FunCakes Covering Paste Wit en kleur dit licht groen met de kleurstof gel. Zet de afgesmeerde biscuit op de cakedrum en smeer rondom de taart een beetje pipinggel. Bekleed vervolgens de cakedrum en de taart in 1x met de groene fondant. Smeer als laatst 4 op maat geknipte dowels in de taart.

Stap 4: Bekleed het biscuit

Neem 400 g van de FunCakes Covering Paste Wit en kleur dit licht roze met de kleurstof gel. Zet de kleine afgesmeerde taart op een taartkarton en bekleed de biscuit met de roze fondant. Zet de licht roze taart op de groene taart.

Stap 5: Maak de drip de grote paasei

Doe wat paarse Deco Melts in een schaaltje en voeg er wat witte bij om een pastel lila te krijgen. Smelt dit in de magnetron volgens aanwijzingen op de verpakking en doe het in een spuitzak. Knip hier een klein puntje af en geef de twee taarten hiermee een drip. Gebruik wat je over hebt om het grote paasei te maken. Smeer hiervoor de mallen met een theelepel in met deco melts en laat dit hard worden in de koelkast. Herhaal dit 2 a 3 keer. Plak de 2 helften op elkaar met wat gesmolten Deco Melts.

Stap 6: Maak de paaseieren

Smelt ook wat gele, blauwe en zwarte Deco Melts gemengd met wat witte volgens aanwijzing in de magnetron. Spetter de zwarte Deco Melts met behulp van de tandenborstel in de paasei mal. Laat dit heel even opstijven in de koelkast. Vul ze hierna met de gele en blauwe Deco Melts en laat de eieren goed opstijven in de koelkast. Haal ze na ongeveer 15 minuten voorzichtig uit de mal.

Stap 7: Decoreer de paastaart

Maak de resterende 200 gram Enchanted Cream® aan met 200 ml melk en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

Spuut rondom de taart een mooie royale rand met Enchanted Cream® en decoreer dit met de gemaakte paaseitjes, FunCakes Suikerbloemen, strooisel en choco balletjes.

Stap 8: Boetseer de paashaas

Voor de paashaas kneed je het bruine fondant soepel met wat wit fondant erdoorheen om het wat lichter bruin te maken. Voor het lijfje maak je een grote kegel en hier steek je een sateprikker in. Voor het hoofd maak je een ovale bal en dit steek je op de prikker.

Zet het paarse paasei voor het lijfje. De armen en de benen maak je van rolletjes fondant wat je iets plat drukt. Plak dit met wat eetbare lijm tegen het lijf en om het paasei.

Met rolletjes pastel blauwe fondant maak je de linten om het ei heen. Dit plak je vast met wat eetbare lijm. Maak een strikje en plak dit boven op het ei.

Maak oren van bruin fondant en een klein stukje roze fondant en plak deze op het hoofd. Voor de snuit rol je twee kleine balletjes die je op het hoofdje plakt. Met een stukje roze fondant maak je het neusje. Druk in het hoofd met de bone tool twee gaten en vul dit met een stukje wit fondant. Met blauwe kleurstof gel schilder je een pupil hier op en in het midden duw je een zwarte parel. Met dunne rolletjes zwart fondant maak je de wimpers en de wenkbrauwen.

Rol wat pastelgroen fondant dun uit en snijd hier met een scherp mes een lange sliert van. Deze sjaal drapeer je om de nek van de paashaas.

Stap 9: Boetseer de kikker

Voor de kikker kneed je pastel groen fondant soepel. Maak een bal en druk dit wat platter. Boven op duw je met je vinger een flinke deuk. Maak de armen en benen van rolletjes groen fondant. Druk het uiteinde van het fondant wat plat en knijp je met je vingers 'tenen'. Hang de benen over de rand van de taart en zet het lijf er op. Gebruik eventueel wat eetbare lijm. De armen plak je er tegenaan met wat eetbare lijm. Druk met de bone tool twee gaten in het hoofd en vul dit op met wat wit fondant. Druk hier een zwarte parel in. Maak van pastel lila fondant een rolletje en maak hier een sjaaltje van wat je om de kikker drapeert. Plak eventueel een paaseitje tussen zijn handen.

Stap 10: Boetseer de kuiken

Voor het kuiken kneed je pastel geel fondant soepel. Maak voor het lijfje een grote ronde bal en steek hier een prikker in. Het hoofdje is een ovalere bal wat je op de prikker steekt. Druk hier met de bone tool twee gaten in en vul dit op met wit fondant. Verf met de blauwe kleurstof gel pupillen en druk in het midden een zwarte parel. Maak van geel fondant twee driehoekige vleugels wat je tegen het lijfje plakt met wat eetbare lijm. Voor de voetjes maak je twee oranje balletjes die je plat drukt. Geef aan de voorkant met de PME Modelling tools, Flower/Leaf inkepingen als zijnde teentjes. Plak de voetjes onder het lijfje. Maak ook van een stukje oranje fondant een snaveltje.

Maak als laatste een strikje van roze fondant en plak dit op het kuikentje.

Stap 11: Verras iedereen met deze indrukwekkende Paastaart met Paasfiguren!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.