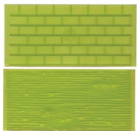




Vuurtoren

Maak een unieke vuurtoren taart met ons recept!
De vuurtoren natuurlijk in een andere kleur
worden gemaakt en naar wens worden
gedecoreerd.

Boodschappenlijstje



FMM Tapis d'Impression Écorce d'Arbre
et Brique set/2

CUTIMP1
8,45 €



PME Dowel Rods en Bois pk/12

DR1008
4,09 €



Emporte-pièce Anneau Pro Ø7cm

K095111
5,85 €

Overige benodigdheden:

- 500 gram roomboter
- 10 eieren (circa 500 gram)
- Abrikozenjam
- Zeef
- Scherp mesje

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). 1 kg mix, 500 gram (room)boter en 10 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag mengen. Hou 3 bakjes met ieder 200 gram beslag apart en stort de rest in een ingevette bakvorm van 20 cm. Dit mag ook een andere vorm zijn, als er maar 3x een rondje van 8 cm uitgestoken kan worden. Meng door de 3 bakjes ieder een andere hoeveelheid blauwe kleurstof zodat je 3 tinten blauw krijgt. Doe eerst de lichtste kleur in de ingevette 15 cm bakvorm en daarboven steeds donkerder. Roer het met een smalle spatel 3 slagen door zodat de kleuren iets mengen. Bak beide vormen in 80 min gaar, stort op een rooster en laat ze goed afkoelen.

Verwarm de abrikozenjam in de magnetron en roer het door de zeef zodat alle stukjes achterblijven. Gebruik de geleï om de buitenkant van de gekleurde cake af te smeren.

Kleur 500 gram fondant teal. Bekleed hiermee de gekleurde cake. Hou de stukken fondant die over zijn apart, verdeel in 3 delen en kleur ieder deel iets donkerder met de royal blue. Rol deze fondant uit en snij er een golvende rand aan. Plak de kleuren boven elkaar zoals op de foto. Knip 3 dowels op maat van de cake en prik ze op de plek waar de vuurtoren komt.

Steek nu met de 8cm ronde steker 3 rondjes uit de andere cake. Snij zo nodig de bovenkanten recht, doe er wat geleï tussen en stapel ze op elkaar. Snij de zijkanten van de toren iets schuin af zodat de onderkant iets breder is dan de bovenkant. Steek voor de stabiliteit een dowel van boven naar beneden en knip hem af 5 cm boven de toren. Besmeer dan ook de buitenkant met geleï. Kneed de witte fondant goed door en rol een deel tot een lap van 26 x 20 cm. Leg de cake hier op en rol hem er in. Snij overvallende fondant weg. Knip een rondje uit het goud/zilverkarton dat niet iets groter is dan de vuurtoren en het de toren er op.

Kneed de rode fondant goed door en rol het dun uit. Maak met de multi ribbon cutter strepen van 1cm breed en plak ze op de toren. Steek ook een 8 cm rondje uit en plak die bovenop als dakje, waarbij de randen iets mogen overlappen. Vorm met dunnere strepen de ramen en de kartelrand daaronder.

Rol een stukje witte fondant uit voor de meeuwtjes. Leg op de plaats van de lijfjes een dun rolletje fondant onder de plak. Steek de duifjes uit en druk met de plunger de vorm er goed in. Vouw ze met de vleugels omhoog en plak ze op de toren.

Maak met de bruine fondant een deur. Kneed ook een beetje bruin door witte fondant en vorm daar de stenen mee.

Zet de vuurtoren op zijn plaats op de blauwe cake. Strooi wat beige basterdsuiker aan de voet als zand en leg de stenen er op. Maak een vlag van de bovenuit stekende dowel. Maak met de Sealife en de Nautical mold van Wilton nog meer leuke figuren erbij.