



Piptaart; Mjam Zomer09

Deze prachtige piptaart heeft in de MjamTaart! zomer 2009 gestaan. Je maakt deze taart natuurlijk gemakkelijk zelf met de stappen in dit recept. Gebruik diverse plunger uitstekers gebruikt om deze taart te versieren. De taart met verschillende patronen is beschilderd met gouden dust, waardoor het een extra luxe uitstraling krijgt.

Boodschappenlijstje



PME Flower Foam Pad

FFP573
3,69 €



PME Mini Heart Shape Plunger Cutter Set/3

MH150
5,23 €



PME Round & Wavy Edge Cutter set/4

RW702
3,35 €



Sugarflair Pâte alimentaire colorée JAUNE D'OEUF/CRÈME 25g

A103
4,55 €



Sugarflair Colorant en Pâte VERT ACIDULÉ, 25g

A126
4,55 €



FMM Smoother

CUTSMO
5,29 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcool - 14ml.

K101
3,95 €



PME Craft Brush Set

CB1007
6,89 €



PME Modelling tools, Bone

PME1
2,45 €



Sugarflair Colorant en Pâte CITRON VERT/LIME, 25g

A102
4,55 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €



Sugarflair Colorant en Pâte BORDEAUX, 25g

A116
4,55 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,95 €



PME plastic rolling pin, 15 cm

PP85
4,45 €



Sugarflair Colorant en Pâte BLEU
GLACÉ, 25g

A110
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg

F20500
9,49 €



PME Plateau Tournant Tnclinable

TT460
21,35 €



Biscuits Emporte-pièce Oiseau 4,5 cm

K022018
2,00 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 900
g

F10555
7,05 €

Overige benodigdheden:

- 2 taarten met een diameter van 20 en 15 cm en 8-10 cm hoog
- Cocktail prikkers
- Reep (bak)papier

Plaats de taart van 20 cm op de cake drum. Kleur 500 g rolfondant met Ice Blue. Goed doorkneden zorgt voor een egaal resultaat. Rol de fondant uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad. Bekleed nu de taart met de fondant en strijk de taart netjes glad met de smoother. Kleur 350 g fondant met Bitter Lemon en Party Green om een mooie limegroen te krijgen. Knip het karton van 16 cm rond iets kleiner, zodat het net binnen de afmeting van de taart valt. Fondant uitrollen en de taart met de limegroene fondant bekleden.

Zet de smoother op je kleine taart en druk er met de "Patchwork Cutter Trellis" een patroon in die ca. de halve taart bedekt. Vul de spuitzak met Royal Icing en zet de taart op een "Tilting Turntable". Spuit nu met spuitmondje 3 de lijnen na zodat je een ruitmotief op de taart krijgt. Laat drogen.

Kleur voor de rolroosjes 100 gram fondant egg yellow. Rol hiervan net zoveel bolletjes als er puntjes zijn boven de trellis. Druk de bolletjes op de patroon roller Spiral Imprint en bevestig ze met wat royal icing op de taart. Schilder ze daarna met een kwastje goud met wat Royal Gold dust dat met Rejevenotor spirit (alcohol) tot een verfje is gemaakt.

Voorzie de grootste taart van dowels: Teken een driehoek af, die net iets kleiner is dan de 15 cm taart die er op komt. Steek een dowel rod in de 20 cm taart en merk deze voor de hoogte. Dit moet precies even hoog zijn als de taart met de fondant. Snij 3 dowels even hoog af. Steek de dowels in de taart. Zet de 15 cm taart op de 20 cm taart, bovenop de dowels. Ben je bang voor schuiven? Zet dan met wat icing de taart vast.

Spuit langs de onderkant van de 15 cm taart een parelrandje met Royal Icing en spuitmondje 3. Hou de spuitzak schuin (45 graden) en zorg dat de taart op het draaiplateau staat. Laat dit drogen en verf daarna de parelrand met Royal Gold.

Rol de rest van de witte fondant uit tot een lange strook. Snij een van de zijden netjes recht af. Voorzie het gedeelte van de cake drum dat uitsteekt van wat eetbare lijm. Leg de strook op de cakedrum en druk rustig aan langs de taart. Snij begin en eind recht af, zodat het netjes tegen elkaar past. Met de smoother druk je de witte fondant op het cake drum goed aan. Til de taart op en met een paletmes "steek" je het overvloedige fondant netjes af. Met de smoother nastrijken voor een glad resultaat.

Je kunt de rand voorzien van een indrukje met een van de uitstekers of zoals hier met een decoratieve Press set (Wilton, art. nr. 2104-3112), maar je kunt ook de hartjes of een randje van de creative Plaque cutters gebruiken. Doe dit meteen anders wordt de rolfondant hard.

Steek de Creative Plaque Plain Cutter uit en druk daarna het patroon er goed in. Steek een rondje uit het midden. Kleur ca. 50 g fondant met Claret en steek dezelfde maat rondjes uit die je in het gat legt. Druk de plunger nog eens aan zodat het wit en roze fondant aan elkaar komt te zitten. Rol de gele fondant dun uit en steek 5 kleine vogeltjes met de Robin Cutter. Schilder de vogeltjes met Royal Gold.

Neem een strook bakpapier van 3-4 cm die precies om je taart heen past. Maak 4 vouwen zodat je 5

gelijke delen krijgt. Vouw hierna het geheel nog 1 keer dubbel en knip 1 hoekje schuin af. De Creative Plaques moeten in de uitsparingen passen. Leg de strook om je taart, zet evt. voorzichtig vast met een kopseld. (Leg na gebruik weg van je taart!) Zet de onderkant van de Creative Plaques steeds precies in de punt. Alle decoraties even ver van elkaar af en op dezelfde hoogte.

Neem 70 g blauwe fondant en meng dit met 30 g witte fondant. Steek rondjes uit in de diverse maten ronde uitstekers. Gebruik voor de hartjes de Heart shape plunger.

Met de 5 Petal cutter van PME maak je rozen voor de top van de taart. De kleine rozen maak je met de kleinste cutter uit de set. Rol de fondant goed dun uit en steek 3 rose petals uit. Verdun de uiteinden van de blaadjes met een bone tool op een flower foam pad. Van de eerste blaadjes doe je dit een klein beetje, van de 2e wat meer en van de 3e het meest. Maak een cone in de maat van een uitsteker en zet deze vast op een cocktail prikker. Doe het eerste setje blaadje eromheen. Vouw hiervoor blaadje 1 en 3 om de cone heen, goed strak. Voor het vastplakken bevochtig je de 2 blaadjes met water. Blaadje 2, 4 en 5 strijk je met water in langs de rechterkant van het blaadje, deze vouw je steeds in de andere tot je rond om bent. doe je de volgende op dezelfde manier, alleen begin je dan gewoon met blaadje 1 t/m 5. Ook de laatste zet je op deze manier om je roos heen, zet de blaadjes een beetje open.

Met wat goudpoeder dust je de roosjes in de tinten van de rest van de taart. Maak zo een paar rozen in dezelfde maat (5 stuks) en 1 roos in een grotere maat, hiervoor maak je dezelfde basis maar met de middelmaat uitsteker. Zet een extra rij blaadjes om deze grote roos met de grootste uitsteker. Met de rose leaf plunger steek je uit gele fondant wat blaadjes, met het gouden poeder dust je ze goud kleurig. Zet toefjes icing op je taart in het midden en zet hierin de rozen vast. Doe de blaadjes ertussen. Daarna spuit je een grotere toef in het midden en zet de grote roos in het midden.