Rubble Paw Patrol Taart

Voor de grote fan van Paw Patrol is deze Rubble taart een waar feestje! Leer hoe je zelf dit taartje met bananensmaak van 15cm doorsnede maakt en decoreert met fondant.

Boodschappenlijstje

PME Colle Alimentaire (Petal Glue) 60g

104FP006
0,89 €

PME Moule Rond Extra Profond Ø15x10cm

RND064
10,49 €

FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown 250g

F20150
2,28 €

FunCakes Pâte à Sucre Teddy Bear Brown 250g

F20245
2,28 €

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
3,96 €

FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow 250g

F20145
2,28 €

FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 250g

F20135
2,28 €

FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,28 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
4,07 €

FunCakes Pâte Aromatisante Banane 120g

F56230
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren (200 g)
- 26 + 140 ml water
- 175 gram ongezouten boter
- Kopspeld

Stap 1: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 260 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 4 eieren en 26 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Taart vullen

Meng 140 gram FunCakes mix voor Botercrème met 140 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 175 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Breng de crème op smaak met bananen smaakpasta. Snij de biscuit twee keer door en vul de lagen met de botercrème. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème met behulp van een schraper. Zet een half uur in de koelkast. Smeer daarna weer een dun laagje botercrème rondom de taart, en zet weer even in de koelkast.

Stap 3: Taart bekleden

Rol ongeveer 250 gram bruine fondant uit met de grote rolstok. Bekleed de taart en gebruik een fondant smoother om de fondant mooi strak te krijgen. Kneed 100 gram gele fondant door en rol dit uit, bekleed hiermee de drum. Werk de drum af met een zwart lint, die je vast zet met een kopspeld. Zet de taart op de drum.

Stap 4: Taart decoreren

Hoed: Rol geel fondant uit en snijd hier een cirkel uit die ongeveer 5 a 6 cm groter is dan de diameter van de taart. Plak deze bovenop de taart. Werk de rand af met een lint fondant die je uitsnijdt met de Wilton fondant linten snijder.

Oren: Maak deze idealiter en dag van tevoren. Rol lichtbruin fondant uit en snijd hier twee langwerpige oren uit. Teken dit eventueel eerst uit op papier. Knijp de bovenkant van de oren bij elkaar. Verfrommel wat keukenpapier en leg hier de oren op, zodat de oren iets gekreukeld opdrogen. Plak de oren op de taart met eetbare lijm.

Bles: Rol wit fondant dun uit en snijd hier een bles van, die je precies in het midden tussen de oren plakt met eetbare lijm.

Neus: Boetseer van wit fondant de snuit zoals op de foto. Gebruik een ball tool om de snuit reliëf te geven. Boetseer van zwart fondant een neus en plak deze op de snuit met eetbare lijm. Plak de snuit aan de onderkant van de taart over de bles heen.

Ogen: Rol wit, bruin en zwart fondant uit. Steek uit wit fondant twee ovalen, die je aan de onderkant recht afsnijdt. Doe hetzelfde voor bruin fondant, maar dan iets kleiner. Steek uit zwart fondant twee cirkels die binnen het bruine fondant passen. Steek uit wit fondant twee nog kleinere cirkels. Plak alle onderdelen op elkaar met eetbare lijm, zoals op de foto. Plak de ogen op de taart. Maak van zwart fondant twee rolletjes die je boven de ogen plakt als wenkbrauwen.

Hoed logo: rol geel fondant uit en snijdt hier een vierkant uit. Maak van zwart fondant een pootafdruk die je om het vierkantje plakt. Plak het vierkantje op de hoed, en zorg dat deze recht boven de neus zit.

Met dank aan Joh's taarten.