



## Winter taart met bloemen

Maak een prachtige winter taart met bloemen! In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je het boeket bovenop de taart kunt maken!

Daarnaast leggen we je ook uit hoe je eenvoudig een mooi patroon kunt maken op je taarten.

## Boodschappenlijstje



Culpitt Tiges Fleur Blanc set/20 -20  
jaugé-

1382W  
4,49 €



FMM 5 petal Rose cutter 50mm

CUTROP50  
2,95 €



Culpitt Tiges Fleur Blanc set/50 -26  
jaugé-

1386W  
4,39 €



PME Palette Knife Angled Blade -23  
cm-

PK1013  
4,99 €



Sugarflair Colorant en Pâte Pastel  
VIOLET 25g

A322  
4,65 €



Sugarflair Colorant en Pâte VIOLET  
RAISIN, 25g

A123  
4,55 €



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083  
16,09 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340  
4,79 €



PME Cake Leveler Large -40 cm-

CL18  
11,79 €

Overige benodigdheden:

- Katoen garen wit of geel
- Doosjes (om blaadjes in te sprayen)
- 10 eieren (circa 500 gram)
- 66 ml water
- 450 gram ongezoeten roomboter
- Cocktailprikkers
- Snoeischaar
- Suikerbakkerspoeder om te bestuiven

Het boeket:

Je begint met het hart van de bloem. Hiervoor kleur je een kleine hoeveelheid gumpaste groen met de moss green. Neem een 20 gauge wire en knip die in twee delen. Maak aan één stuk aan het eind een oogje. Rol een balletje van de gumpaste ter grootte van een erwt, doe een beetje lijm aan het oogje aan de wire en druk het balletje erop. Vorm het zo, dat de onderkant rond is en de bovenkant plat. Knijp nu met de pincet 6 streepjes op de platte bovenkant, als spaken op een wiel. Laat het geheel dan drogen.

Knip voor de blaadjes, 3 van de 26 gauge wires in 4 stukken. Neem een stukje witte gumpaste en rol dat uit op het veining board, zodat er een van de groeven bedekt is. Als de gumpaste aan het board blijft plakken, kan het helpen dit in te smeren met een beetje Crisco. Steek, terwijl de gumpaste nog op de groef ligt, een blaadje uit, met de groef (=nerf) in het midden. Haal het blaadje er af en steek voorzichtig een van de stukjes draad in de verdikking, tot minstens halverwege het blad. Maak zo 12 blaadjes in verschillende groottes en laat ze drogen. Als ze droog zijn spray je de helft met goud en de andere helft met zilver.

Kleur voor de bessen een deel van de gumpaste paars. Rol er verschillende maten balletjes van en plak die met een beetje lijm op gehalveerde wires.

Voor de bloem, draai het katoengaren losjes 20 keer om je vinger. Haal het eraf en knip de boven- en onderkant door, zodat je allemaal stukjes van 1,5 cm hebt. Plak dat onderop de groene zaaddoos, zodat er een kraagje rondom komt. Rol de witte gumpaste dun uit en steek er twee bloemen uit met de 5 petal cutter. Leg deze op een foampad en maak de randjes van de bloemblaadjes dun door er met de balltool overheen te gaan. Plak hierna de bloemen achterop de zaaddoos en laat ze hangend drogen.

Als alles droog is (na 1 of twee dagen) kan je er met de tape een boeketje van binden. Dit kan je op de taart leggen. Wil je het er liever insteken, neem dan een flower pic voor in de taart en steek het boeketje daar in.

De taart:

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 660 gram mix, 10 eieren en 66 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Verdeel het beslag over de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol). Bak de grootste taart in circa 35-40 minuten gaar. Bak de kleinste taart in circa 30-35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng 375 gram mix voor botercrème met 375ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 450 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de smaakstof naar smaak toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Kneed een stukje witte fondant goed door en rol dit dun uit. Steek hier de sneeuwvlokjes uit, laat ze drogen.

Snijd met de taartzaag beide taarten twee keer door. Vul de gehele taart met de botercrème en smeer ook de buitenzijde van de taart in met een dun laagje botercrème. Plaats de taarten in de koelkast.

Verdeel de witte fondant (60/40). Kneed de fondant goed door en kleur het grootste deel paars. Kleur het andere deel roze. Bestuif het werkblad met de suikerbakkerspoeder en rol de paarse fondant uit. Bekleed de grote taart met de paarse fondant. Herhaal dit voor de roze fondant.

Knip het karton op maat, zodat het precies onder de kleinste taart past. Steek de dowels in de grote taart en knip ze op maat met de snoeischaar. Gebruik hier minimaal 4 dowels. Plaats de kleine taart met karton op de grote taart.

Gebruik de press ice en duw voorzichtig een patroon in de taarten. Vul elk gaatje met een beetje eetbare lijm en druk hier voorzichtig de parels in. De sneeuwvlokjes plak op de kleine taart boven het patroon. Plaats als laatste het boeketje op de taart.