



Ja, ik wil... Bruidstaart

Ja, ik wil! Op deze bruidstaart wordt heel mooi het levensverhaal van een net getrouwd echtpaar getoond. Niet alleen leuk voor bruiloften, ook voor verlovingsfeestjes. In dit recept leggen we stap voor stap alles aan je uit.

Boodschappenlijstje

	FunCakes Mix pour G�noise Deluxe 1 kg F10500 6,99 �		FunCakes Pâte � Sucre Hot Pink 250 g F20185 2,85 �
	FunCakes Pâte � Sucre Baby Blue 1 kg F20550 9,49 �		Callebaut Chocolate Callets -White- 1 kg CB424706 31,29 �
	RD Essentials Colle Alimentaire - 25g RD9345 2,85 �		Crisco graisse végétale 450g 23913 10,45 �
	Renshaw Flower & Modelling Paste - Dahlia Black- 250g R01872 5,69 �		Patchwork Cutter Wedding Silhouette Set PWEDDING 6,48 �
	Patchwork Cutter Countryside Silhouette Set PWCOUNTRY 6,48 �		Patchwork Cutter Family Silhouette Set PWFAMSIL 6,48 �
	Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adh�sive 03-3136 6,85 �		Wilton Lyre G�noise -25cm- 02-0-0129 4,15 �
	Wilton Moule � Gâteau Rond Extra Profond � 15 x 10 cm 129001701 10,99 �		Wilton Moule � Gâteau Rond Extra Profond � 17,5 x 10 cm 129001702 11,99 �



Wilton Moule à Gâteau Rond Extra
Profond Ø 20 x 10 cm

129001703
14,99 €



PME Mini Palette Knife

PK1010
4,15 €



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) pcs/4

DR125
4,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 750 g
- FunCakes Rolfondant Hot Pink
- FunCakes Rolfondant Baby Blue
- Callebaut Chocolate Callets -Wit- 600 g
- RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm-
- Crisco Shortening 450g
- Renshaw Flower & Modelling Paste -Dahlia Black- 250g
- 3 taarten gevuld (Ø15 cm, Ø17,5 cm en Ø20 cm, 10 cm hoog)
- 200 ml slagroom
- 12 eieren
- 75 ml water

Benodigheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 17,5 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- PME Plain Edge Side Scraper
- PME Palette Knife Straight Blade -23 cm-
- PME Plastic Dowel Rods (31 cm) Pk/4
- PME Mini Palette Knife
- Patchwork Cutter Wedding Silhouette Set
- Patchwork Cutter Countryside Silhouette Set
- Patchwork Cutter Family Silhouette Set
- Piepschuim hart 10 cm 3x
- Satéprikker

Maak de topper minstens twee dagen van te voren zodat het goed kan drogen.

Stap 1: Maak de topper

Steek het bruidspaar met de cutter twee keer uit en draai één van de twee om. Smeer deze vervolgens in met eetbare lijm. Leg hier twee satéprikkers op, één op de man en één op de vrouw. Leg daarna het andere bruidspaar er precies passend op.

Steek mini Marguerites uit met zwart en plak ze op de rok van de bruid. Laat het geheel minimaal 48 uur liggend drogen.

Stap 2: Maak de ganache

Maak de ganache minstens 12 uur van te voren. Breng 200 ml slagroom aan de kook en zet het vuur uit. Roer er 600 gram chocolade melts doorheen en roer tot alle melts zijn gesmolten. Laat de ganache minstens 12 uur op het aanrecht opstijven.

Stap 3: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 750 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de drie bakvormen in en verdeel het beslag over de drie bakvormen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar, stort na het bakken gelijk op een taartrooster en laat goed afkoelen.

Stap 4: Snijd en vul de biscuits

Snijd de biscuits twee of drie keer door met de taartzaag en vul naar eigen wens.

Stap 5: Maak de fondantharten (optioneel)

Steek een satéprikker in de onderkanten van de piepschuim harten zodat je ze daaraan kunt vasthouden. Kneed de roze fondant goed door en rol het dun uit. Besmeer de harten met Crisco en bekleed ze met de roze fondant. Plaats de harten in een stuk oase of piepschuim om de harten even weg te zetten.

Rol de rest van de roze fondant weer dun uit. Steek hier met de mini Marguerite plunger bloemetjes uit, smeer lijm op het roze hart en druk de bloemetjes direct uit de plunger op het hart. Als je wilt dat de blaadjes meer omhoog gaan staan kan je met de achterkant van een penseeltje in het hart van de bloem drukken. Plak zo de harten helemaal vol met bloemetjes en laat ze drogen. Dit kan al ruim van tevoren.

Stap 6: Breng een laag ganache aan op de biscuits

Zet de taarten op de bijpassende boards en bedek ze met een dunne laag witte ganache. Strijk met de side-scraper de zijkanten strak af, evenals de bovenkant en zorg hierbij voor een mooie scherpe rand. Zet de taarten een half uur in de koelkast en strijk er daarna een tweede laag op. Zorg dat ook deze weer strak en scherp is. Zet ze weer terug in de koelkast en haal alleen steeds degene waar je op werkt eruit.

Stap 7: Bekleed de biscuits met fondant

Kneed nu de blauwe fondant goed door en rol hem uit. Ga met een vochtige kwast over de ganache van de taart maar zorg daarbij dat er geen druppels water te zien zijn. Bekleed de eerste taart hier mee. Wrijf met de flexi-smoothers de fondant mooi glad. Door met de rechte smoother een beweging naar boven en tegelijkertijd een beweging naar die smoother over de bovenkant van de taart te maken ruk je de fondant naar elkaar toe en vorm je een mooi scherpe rand. Doe dit bij alle drie de taarten.

Snij de dowels op maat van de hoogte van de taart en steek er vier in de 20 en vier in de 17,5 cm taarten. Zet ze weer in de koelkast.

Stap 8: Decoreer de taart

Smeer nu een dun laagje crisco op je werkblad, kneed de zwarte bloemenpasta goed door en rol het papierdun uit. Laat hierbij de pasta op het blad liggen zodat het vastzit op de crisco. Kies de patchwork cutters die bij de taart horen (volg hierbij de foto), doe er een heel klein beetje crisco op en druk ze goed in de pasta. Til ze heel voorzichtig omhoog. Verwijder de overige pasta maar laat de afbeelding nog 10 minuten liggen tot hij iets hard geworden is.

Draai het daarna voorzichtig om en doe wat lijm op de achterkant. Plak de afbeelding daarna op de taart. Maak zo de tafereeltjes af. Stapel als laatste de taarten op elkaar en bevestig de harten er op door de prikkers in de taart te steken. Eventueel kan je ze ook vastzetten met een beetje royal icing. Steek als laatst de topper voorzichtig op de taart.