



Honey Gold Kleur van het Jaar Taart

Met de speciale editie FunCakes Rolfondant in de kleur Honey Gold maak je deze prachtige en heerlijke taart met mascarpone botercrème. Honey Gold is de kleur van het jaar en is perfect te combineren met de nieuwe fondantkleuren uit de ondersteunend Earth Colours collectie van FunCakes! Probeer het recept uit en verras je gasten met de Kleur van het Jaar! Perfect voor elke gelegenheid, van verjaardagen tot kerst. Je vindt alles over deze kleuren in [dit blog](#).

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g
F10100
3,96 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g
F10125
4,07 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g
F44100
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g
F44130
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
30g
F44135
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g
F44115
3,65 €



FunCakes Colle Alimentaire 50g
F54755
3,25 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10
F85120
4,19 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #4B
02-0-0159
2,35 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm
02-0-0129
4,15 €



Katy Sue Moule en Silicone Système degâteau Bordure Corde
CCS008
17,45 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm
RND063
9,59 €



FunCakes Pâte à sucre Honey Gold
250g
F20265
2,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 gram
- FunCakes Mix voor Boter crème 125 gram
- FunCakes Smaakpasta Mascarpone
- FunCakes Rolfondant Honey Gold 500 gram
- FunCakes Rolfondant Urban Taupe 100 gram
- FunCakes Rolfondant Old Rose 100 gram
- FunCakes Rolfondant Red Earth 100 gram
- FunCakes Rolfondant Teal Blue 100 gram
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Royal Blauw 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen 30g
- FunCakes Bake Easy Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- Poedersuiker om op uit te rollen
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 15 ml water
- 125 ml water
- 3 eieren

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton spuitmond 4B
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Katy Sue Mal Cake System Touw Sierrand
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 7,5cm
- PME Geometrische Multi-uitsteker Zeshoek Set/3

Stap 1: Maak de FunCakes Biscuit Deluxe

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 150 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe aan met 15 ml water en 3 eieren zoals aangegeven op de verpakking. Spray de bakvorm in met de FunCakes Bake Easy Spray en spatel het beslag in de bakvorm. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort na het bakken meteen op een taartrooster om goed af te koelen.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Boter crème

Maak 125 gram mix voor boter crème aan met 125 ml water en 150 gram boter zoals aangegeven op de verpakking. Breng daarna de boter crème op smaak door de FunCakes smaakpasta mascarpone op eigen smaak door de crème te spatelen.

Stap 3: Vul de biscuit met de mascarpone boter crème

Snijd de biscuit 2 keer met de Wilton taartzaag en vul de lagen met de mascarpone boter crème. Smeer daarna de biscuit rondom af met een dunne laag. De rest van de boter crème heb je nog nodig

voor decoratie.

Stap 4: Decoreer de biscuit met de FunCakes fondant

Bestrooi je werkblad met poedersuiker voordat je begint aan het fondant. Kneed daarna de FunCakes Honey Gold fondant goed door en rol dit uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Bekleed de taart door de fondant eerst om de Wilton rolstok te rollen en daarna uit te rollen over het biscuit. Zo voorkom je namelijk scheuren in je fondant en kan je de fondant makkelijk verplaatsen. Strijk daarna de fondant voorzichtig glad.

Maak daarna met de FunCakes Honey Gold fondant een afwerkrand met behulp van de Katy Sue Mal Cake System Touw Sierrand. De sierrand kan je met de FunCakes eetbare lijm tegen de onderrand van de taart plakken.

Stap 5: Steek zeshoeken uit de fondant

Kneed de FunCakes Rolfondant kleuren Urban Taupe, Old Rose, Earth Red en Teal Blue goed door en rol de fondant uit tot een dikte van 2 mm. Steek de fondant daarna uit met de multi-uitsteker Zeshoek, hiervoor hebben wij de middelste maat gebruikt.

Stap 6: Maak de biscuit af met de zeshoeken en toefjes botercrème

Kleur de rest van de mascarpone botercrème met de FunCakes eetbare kleurstoffen. Begin eerst met een druppeltje van de kleuren rood, bladgroen en royal blauw. Roer dit goed door en voeg daarna de gele eetbare kleurstof toe tot de gewenste kleur is bereikt. Is de honing gouden kleur nog niet bereikt? Dan kan je altijd meer eetbare kleurstof toevoegen.

Knip een stukje af van het uiteinde van de spuitzak en gebruik de Wilton spuitmond 4B. Vul daarna de spuitzak met de botercrème, dit kan je makkelijk doen door de spuitzak in een glas te zetten en de botercrème erin te spatelen. Spuit daarna boven aan de taart mooie toefjes.

Maak de biscuit af door de 6-hoekjes met de FunCakes eetbare lijm tegen de taart aan te plakken.

Stap 7: Genieten!

Nu kan je heerlijk genieten van je honing gouden taart met mascarpone botercrème, eet smakelijk!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes