



## Prachtige prinses

Wil je je dochter verrassen met een prachtige prinsesstaart op haar verjaardag? Met de stappen in ons recept kan je deze taart gemakkelijk zelf maken. De rok van de prinses bak je van de biscuit mix van FunCakes. Na het bakken bekleed je deze met roze fondant of marsepein en versier je de gehele prinses met prachtige decoraties.

## Boodschappenlijstje



JEM Outil 12, Volant Pétale & Demi Rond

109SE012  
3,48 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340  
4,07 €

Maak de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking op de FunCakes mix voor Botercrème. Voor het beslag gebruik je 330 gram mix voor biscuit, 5 medium eieren en 33 ml water. Bak de rok in circa 40 minuten. Stort de biscuit na het bakken en laat hem goed afkoelen.

Snij de rok in 3 of 4 lagen en vul met jam en botercrème. Plaats een stukje biscuit in het gat bovenin de rok, zodat het lijfje straks goed blijft zitten. Smeer hierna de buitenkant af met de botercrème.

Maak de royal icing en kleur deze naar keuze. Kleur hierna de marsepein of fondant in een kleur naar keuze. Voor de rok heb je circa 550 gram nodig en voor de decoraties circa 100 gram. Kneed de marsepein of fondant goed door, rol het uit en bekleed hiermee de rok.

Steek met de plunger cutters 3 verschillende maten bloemen uit. Rol dan met de petal frill over de blaadjes zodat ze een beetje gaan golven. Plak daarna de bloemen op de rok. Steek met de daisy cutter bloemetjes, ook hier kan je even met de petal frill langs de rand van de blaadjes gaan. Plak deze bloemetjes langs de onderrand van de rok.

Plaats nu het poppetje in de taart. Doe de royal icing in de spuitzak met spuitmondje 16. Spuit nu een mooi lijfje op de prinses. Spuit op de bloemen langs de onderrand kleine dropflowers en plaats hier een pareltje in.

Maak je prinses helemaal af door er twinkle dust over heen te strooien. Let op! Dit kan pas als de icing droog is, dus na circa 2 uur.