



## Winter candle cake

Tover een wintertaart om naar een winterkaars met behulp van dit wintertaart recept. De taart is gedecoreerd met wit glazuur, sneeuwvlokken van fondant en sneeuwballen.

## Boodschappenlijstje

---



**PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3**

SF708  
10,29 €



**PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø15x7,5cm**

RND063  
9,59 €



**PME Spatule Coudée 23cm**

PK1013  
5,35 €



**Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g**

RD9345  
2,95 €



**Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm**

03-3136  
6,85 €



Overige benodigdheden:

- 25 ml water
- 4 eieren
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- Kwastje
- Waxinelichtje met batterij

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak de 200 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 200 ml water en zet weg.

Maak 250 gram FunCakes mix voor Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de twee bakpannen in en verdeel het beslag hierover. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak de boter crème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes smaakpasta.

Snijd van allebei de biscuits de bovenkant af. Dit gebruik je niet! Snijd met de taartzaag de biscuits allebei 2 x door en vul en smeer rondom af met boter crème. Zorg ervoor dat de onderkanten van de biscuits, de onder- en bovenkant vormen van de taart. Zet in de koelkast om op te laten stijven. Snijd uit de bovenkant van de biscuit met een scherp mesje een rondje dat iets groter is dan het waxinelichtje en smeer de taart nog een keer af met boter crème.

Kneed 750 gram witte fondant goed door en rol het uit tot een langwerpige lap van 3 mm dik.

Bekleed hiermee de zijkant van de taart. Voor de bovenkant rol je een lapje fondant dunner uit en hier bekleed je de bovenkant incl gat mee. De zijkanten snijd je netjes weg met een scherp mesje.

Rol nogmaals het fondant uit tot en dikte van 2 mm en steek een aantal sneeuwvlokken uit in alle maten en plak ze op de taart. Maak van fondant een aantal balletjes in verschillende maten en rol er een paar door het zilver poeder. Andere smeer je rondom in met piping gel en rol je door het witte musketzaad.

Smeer de drum in met piping gel en bekleed het met witte fondant. Zet de taart erop en werk de onderrand af met royal icing waar je met een kwastje in drukt om een sneeuweffect te krijgen.

Verwarm een paar eetlepels FunCakes Dip 'n Drip wit 10 seconden in de magnetron (maak het niet te warm!) en spatel dit bovenop de taart. Duw met de spatel voorzichtig hier en daar de drip over de rand. Als de drip droog is zet je het waxine lichtje er in. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.