



Flower Power Taart

Deze prachtige flower power taart is de perfecte taart voor een feestje! Deze leuke gekleurde fondant heeft ook een schitterende gekleurde binnenzijde.

Boodschappenlijstje



Culpitt Tiges Fleur Argent set/50 -24
jaug-

1384SIL
8,09 €



PME Pics pour Fleurs Medium (x12)

FP301
3,79 €



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) pcs/4

DR125
4,45 €



PME 5 Petal Cutter XXL 57mm

FP897
1,10 €



FMM Fluffy Cloud Cutters ensemble/5

CUTCLOUD
7,85 €

Overige benodigdheden:

- 10 eieren (circa 500 gram)
- 500 gram roomboter
- Abrikozengelei

Maak eerst de bloemen. Kneed de gele en oranje fondant goed door, rol het dun uit en steek er ongeveer 15 bloemen uit. Doe aan 5 halve wires een beetje lijm aan het uiteinde en steek er een bloem aan. Laat liggend drogen. Leg de overige bloemen in de shaping bowls. Dust de bloemen met een zacht kwastje en de rode dust van het midden naar buiten zodat de bloemen in het midden rood maar aan de randen hun eigen kleur behouden. Maak met de gele fondant balletjes die je een beetje platdrukt en dan met een beetje eetbare lijm in de bloemen plakt. Laat alles een dag drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 1000 gram mix voor cupcakes, 500 gram boter en 10 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel het in 3 delen. Laat één portie naturel, roer door één portie bosbessen smaakstof naar smaak en door de laatste aardbeien smaakstof. Als je de kleuren uitgesprokener wilt kan je eventueel ook nog wat extra kleurstoffen toevoegen.

Vet de bakvormen in en verdeel de kleuren in grote scheppen hierin. Roer ze een heel klein beetje door zodat je strepen krijgt. Bak de cakes in ongeveer 90 minuten gaar. Controleer of ze gaar zijn met een satéprikker, als ze goed zijn komt die er schoon uit. Laat de cakes eerst 10 minuten in de vorm rusten en stort ze dan op een rooster om af te koelen. Als de cakes zijn afgekoeld zet je ze op een passend goud/zilverkarton en smeer je ze met een dun laagje abrikozengelei in.

Neem 250 gram roze fondant en kneed dit zacht. Doe dit ook met 250 gram blauwe. Kneed beide kleuren een beetje door elkaar zodat het er gemarmerd uit ziet. Maak er een bal van en rol dat dun uit op een beetje poedersuiker. Bekleed hier de 20 cm taart mee. Neem voor de 15 cm taart 200 gram roze en 200 gram blauw en doe hiermee hetzelfde.

Maak de dowels op maat naar de hoogte van de 20 cm taart en steek ze er zo in dat ze net onder het karton van de 15 cm taart komen. Plaats ze op elkaar.

Maak met gele, oranje en groene fondant balletjes van ongelijke grootte en plak die met een beetje eetbare lijm om de 15 cm taart. Kneed de groene fondant goed door en rol deze dun uit. Steek er verschillende wolkjes uit en plak die op de taart. Maak met de small blossom plunger en verschillende kleurtjes fondant een rand onderaan de grootste taart. Gebruik de mini blossom plunger voor een peace-teken op één van de wolkjes. Steek ook een blauw wolkje uit en plak die op de taart. Maak met een heel dun rolletje zwarte fondant de netters Love en plak deze op de blauwe wolk. Decoreer met een paar mini bloemetjes.

Plak de in vorm gedroogde bloemen met een beetje eetbare lijm op de taart. Mochten die niet blijven zitten dan kan je ook een beetje fondant met lijm verdunnen zodat er een kleverige pasta ontstaat en de bloemen hiermee vastzetten. Steek als laatste de flower pic in de bovenste taart en doe daar de bloemen op draad in.