



Ugly Christmas Sweater Taart

Heb jij ook een Ugly Christmas Sweater in de kast hangen? Maak nu jouw favoriete lelijke kersttrui na als taart!

Boodschappenlijstje



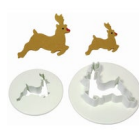
Crisco graisse végétale 450g

23913
10,45 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,85 €



PME Reindeer cutter set/2

RE485
1,95 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 7,5 eieren
- 125 ml water
- 375 + 150 gram zachte ongezoeten roomboter

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Doe de 750 gram cupcakemix samen met de 7,5 eieren en 375 gram zachte boter in een mengkom en mix dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de vierkante bakvorm in met cake release en doe het beslag er in. Bak de cake in ongeveer 60-70 minuten gaar en stort hem daarna op een taartrooster om af te laten koelen. Als de cake is afgekoeld snijd je met een groot mes de vorm van een trui uit de cake.

Maak de 125 gram boter crème mix aan met 125 ml water en zet een uurtje weg. Hierna maak je het verder af zoals aangegeven op de verpakking. Smeer de cake rondom in met een dun laagje boter crème. Kneed 450 gram rode fondant goed door en rol het uit tot een langwerpige lap op een met poedersuiker bestoven werkblad. Leg deze lap midden over de cake en snijd op maat (zie de afbeelding voor de vorm). Rol ook het 300 gram witte en 300 gram groene fondant uit en bekleed hiermee de kale gedeeltes van de cake. Snijd met een mes de fondant weg zodat het tegen elkaar stoot.

Verdeel de boter crème die over is in twee ongelijke delen. Kleur het meeste groen en het kleine gedeelte rood. Doe dit in twee spuitzakken met spuitmondje #16 en maak op de onderrand, de mouwen en de kraag 4 schelprandjes boven elkaar. Spuit ook een randje langs de naden midden op de taart om ze weg te werken. Wissel af met rode en groene boter crème.

Rol het witte fondant dat je over hebt van de taart dun uit en steek hier snowflakes en verschillende maten rondjes uit. Rol het groene fondant uit en steek hier holly leaves en kerstbomen uit. Rol een beetje bruine fondant uit en steek de rendieren uit en geef ze met een parel een rode neus. Plak al deze losse onderdelen op de taart met eetbare lijm (zie taart voor voorbeeld). Kneed door een klein stukje zwarte fondant een beetje Crisco om het soepel te maken, doe dit in de sugarcraft gun met het schijfje met het kleinste gaatje en druk er een lange sliert uit. Laat deze sliert speels over de trui vallen. Dit hoeft je niet vast te plakken. Rol nu de gele, oranje, blauwe en rode fondant dun uit. Steek hier twee maten rondjes uit en maak met je vinger aan de onderkant een puntje. Plak twee maatjes van dezelfde kleur op elkaar en plak deze langs de zwarte lijn. Dit is je lichtslinger. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.