



Recept Carnaval Taart

Voor de echte carnaval liefhebber is deze carnaval taart hét perfecte recept! Leer hoe je serpentines, confetti en slingers van fondant maakt met dit FunCakes taartrecept.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,79 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250g

F20115
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink
250g

F20190
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange
250g

F20140
0,86 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
(2x2,5kg) 5kg

F20590
39,85 €



FunCakes Food Colour Paste Jaune 30g

F45010
2,69 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



PME Dowel Rods en Bois pk/12

DR1008
4,09 €



Wilton Comfort Grip Spatule Effilée
22,5cm

02-0-0183
4,89 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø25x7,5cm

03-0-0030
13,99 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
10,65 €



Wilton Pinceaux de Décoration set/5

02-0-0019
10,15 €

Ingrediënten

- 750 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 500 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 1,7 kg FunCakes Rolfondant - Bright White
- 500 g FunCakes Rolfondant - Spring Green
- 500 g FunCakes Rolfondant - Tropical Orange
- 500 g FunCakes Rolfondant - Sea Blue
- 500 g FunCakes Rolfondant - Pretty Pink
- 500 g FunCakes Rolfondant - Royal Purple
- 500 g FunCakes Rolfondant - Fire Red
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Geel 30g
- 600 g ongezouten roomboter
- 575 ml of water
- 13 eieren (ca. 650 g)
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- FunCakes Eetbare lijm
- FunCakes Taartkarton zilver/goud rond 20 cm
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Decorator Preferred Deep Round Pan Ø15cm
- Wilton Decorator Preferred Deep Round Pan Ø20cm
- Wilton Decorator Preferred Deep Round Pan Ø25cm
- Wilton afkoelrek
- Wilton spatel
- Wilton taartzaag
- Wilton Easy Glide Fondant Smoother
- Wilton rolstok
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- Wilton plastic dowels
- Wilton houten dowels
- FMM Knife / scribe tool
- FMM Multi Ribbon Cutter
- Smoothers
- Kwasten

Stap 1: Maak de Funcakes Botercrème

Bereid de 400 g FunCakes voor Botercrème met 500 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 600 g ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 2: Bereid de Funcakes Mix voor Biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng de 400 g mix, 13 eieren en 75 ml water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet de grootste bakpan in, vul met het biscuitbeslag en bak gedurende 40-45 minuten. Stort hem daarna op het taartrooster en laat afkoelen. Maak nu de rest van de Mix voor Biscuit en verdeel het beslag over de twee kleinere ingevette, bakpannen. Bak deze biscuits 30-35 minuten en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Stap 3: Biscuit vullen en smeren

Snijd alle biscuits twee keer door midden en vul op met een laag jam naar keuze en een laag botercrème. Smeer ook rondom af met botercrème en zet de biscuits in de koelkast om op te laten stijven. Zorg dat je een beetje botercrème overhoudt voor later.

Stap 4: Fondant voorbereiden

Tip: doe deze stap een paar dagen van tevoren, zodat ze goed opdrogen.

Kneed 750 g witte fondant door en bekleed hiermee de 25 cm-taart. Kleur al het overgebleven fondant lichtgeel met de kleurstof. Hiermee bekleed je de twee andere taarten. Kleur het overgebleven fondant met de kleurstof wat donkerder geel. Rol alle kleuren fondant uit tot een dikte van 2 à 3 mm en maak met de Multi Ribbon Cutter stroken van 12 cm. Je kunt rechte stroken maken of met een geribbeld randje als je dat wilt. Plak de stroken aan het uiteinde dubbel en laat ze op hun kant drogen. Van elke kleur heb je 2 of 3 lussen nodig.

Stap 5: Lampioneffect

Om het lampioneffect te creëren rondom de onderste cake, rol je alle fondant uit tot een dikte van 2 à 3 mm en maak je met de Multi Ribbon Cutter stroken van 1 cm breed, draai deze twee keer om en plak ze vervolgens op de witte taart met eetbare lijm. Herhaal dit met alle kleuren. Vervolgens stapel je de taarten met behulp van de plastic dowels en taartkartons op elkaar.

Stap 6: Het maken van driehoekjes

Op de bovenste taart plak je gekleurde driehoekjes aan de onderand die je aan de bovenkant iets laat omkrullen. Doe hier eventueel een propje keukenpapier onder om te laten steunen. Plak kleine balletjes fonadant op de punten. De middelste taart versier je met verschillende kleuren en maten fondantrondjes.

Stap 7: Bovenkant van de taart

Boven op de taart komt een strik. Spuit hiervoor een toef botercrème op de taart en duw hier voorzichtig de gedroogde gekleurde lussen in. Op de lege plekjes duw je wat gekrulde serpentine. Als je genoeg over hebt daarvan kan je dit op de rand van de onderste taart plakken. Zet de taart in de koelkast zodat de botercrème onder de strik kan opstijven.

Stap 8: Geniet van jouw Carnavals taart!



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.