



Stapeltaart met 3D-bloemen en strepen

Deze fondanttaart barst van de kleur en vrolijkheid. De bloemen en hartjes maken 'm speels en feestelijk. Een taart die meteen in het oog springt en perfect past bij verjaardagen, feestjes en andere momenten waarop je iets leuks en lekkers wilt serveren.

Boodschappenlijstje



Sweet Value Pâte à Sucre Rouge 200 g

SV10005
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Blanc 200 g

SV10000
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Orange 200 g

SV10010
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Jaune 200 g

SV10015
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Bleu 200 g

SV10030
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Grass Green 200 g

SV10020
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Violet 200 g

SV10035
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Rose 200 g

SV10045
1,75 €



Sweet Value Pâte à Sucre Vert Foncé 200 g

SV10025
1,75 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1 kg

F10500
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 200 g

F11205
3,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre Meringue Suisse 400 g

F10145
5,19 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise Acidulée 120 g

F56215
5,89 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver
Rond 15 cm pk/3

F80400
2,19 €



Wilton Moule à Gâteau Rond Extra
Profond Ø 15 x 10 cm

129001701
10,99 €



Wilton Moule à Gâteau Rond Extra
Profond Ø 20 x 10 cm

129001703
14,99 €



Wilton Rouleau Pâte à Sucre-Wide
Glide- 50cm

02-0-0197
28,19 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
11,65 €



Wilton Douille #012 Std Round Carded

02-0-0138
1,65 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5 cm

03-3133
5,95 €



Wilton Lyre Génoise Petite -25cm-

03-3105
11,49 €



Wilton Lisseur à Glaçage

03-3106
11,45 €



Wilton Tiges Support Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



PME Cookie Cutter Heart Série/2

SC606
1,99 €

Ingrediënten:

- 580 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercreme
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Edible Glue
- 750 g Sweet Value Fondant Geel
- 400 g Sweet Value Fondant Rood
- 400 g Sweet Value Fondant Roze
- 400 g Sweet Value Fondant Blauw
- 400 g Sweet Value Fondant Paars
- 400 g Sweet Value Fondant Gras Groen
- 400 g Sweet Value Fondant Donkergroen
- 400 g Sweet Value Fondant Oranje
- 200 g Sweet Value Fondant Wit
- 9 eieren
- 58 ml water + 140 ml lauw water
- 100 ml melk
- 440 g zachte ongezouten roomboter

Benodigheden:

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- 2x Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50 cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #012 Round Carded
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Icing Smoother
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- PME Cookie Cutter Heart set/2

Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de drie Wilton bakpannen in met de FunCakes Bake Release Spray.

Maak 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe aan met 25 ml water en 4 eieren zoals is aangegeven op de verpakking en spatel het beslag in de 20cm bakpannen. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin en gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak hierna de resterende 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe aan met 33 ml water en 5 eieren. Verdeel dit beslag over twee ingevette bakpannen van 15 cm en bak deze ook gaar in 30-35



minuten. (heb je maar 1 bakpan dan halveer je de ingrediënten en bak je 2 keer apart een 15 cm biscuit.

Stap 2: Maak de botercrème

Doe de 200 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème met 140 lauw water in een mengkom en gebruik de garde om dit op hoge snelheid op te kloppen tot een eiwitschuim. Zorg ervoor dat de kom en garde vetvrij zijn! Voeg nu in delen al draaiend de zachte boter toe en laat dit op hoge snelheid mixen tot je een mooie gladde crème hebt. Breng de crème op smaak met een FunCakes smaakpasta naar keuze.

Het kan gebeuren dat door temperatuurverschil tussen de ingrediënten de crème gaat schiften tijdens het toevoegen van de boter. Dit is geen probleem! Blijf gewoon doormixen op hoge snelheid en de crème komt vanzelf uit de schift. Gegarandeerd!

Stap 3: Vul de biscuits en smeer ze af

Snijd de biscuits allemaal met de Wilton taartzaag 2 keer door. Zorg ervoor dat de onderkant van de biscuits de bovenkant worden, dan krijg je een mooie rechte afwerking. Vul de taarten en smeer rondom af met swiss meringue botercrème, gebruik hiervoor de Wilton icing smoother om ze mooi glad en strak te krijgen. (De twee 15 cm taarten stapel je op elkaar). Laat de twee taarten goed opstijven in de koelkast.

Stap 4: Decoreren

Kneed het Sweet Value gele fondant soepel en rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2 mm en bekleed hiermee in een keer de hoge 15 cm taart.

Bekleed van de 20 cm taart alleen de bovenkant met geel fondant.

Stapel de taarten op elkaar met op maat geknipte dowels van Wilton en een taartkarton van FunCakes.

Kneed alle kleuren Sweet Value fondant soepel, rol dit uit tot een dikte van 2 mm en snijd stroken van ongeveer 1 cm met de juiste hoogte van de taart. Plak deze stroken tegen de zijkant van de taart. Je hoeft geen lijm te gebruiken, het kan zo tegen de crème aangedrukt worden.

Steek een heleboel hartjes uit in alle kleuren met de PME uitsteker. Laat van elke kleur een hartje aan de lucht goed drogen. Elke bloem bestaat uit 10 hartjes, 5 hele en 5 een beetje dubbel gevouwen. Plak eerst de hele hartjes in een bloemvorm op de taart met FunCakes Edible Glue en vervolgens plak je de dubbel gevouwen hartjes er boven op. Gebruik niet teveel lijm.

Rol het witte fondant uit en steek hier met de achterkant van een spuitmondje 12 rondjes uit en plak deze ook op de taart.

Maak de 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 100 ml melk en doe dit in een spuitzak met #1M. Spuit hiermee bovenop de taart royale toevoegen en steek er gekleurde fondant hartjes in.



Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Sweet Value.