



## Happy Bee-Day Cake

Verras de jarige met deze vrolijke bijentaart! De taart heeft een honingraat versiering en bijtjes van fondant omcirkelen de taart.

## Boodschappenlijstje



PME Moule Rond Extra Profond  
Ø15x10cm

RND064  
11,29 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



FMM Emporte-pièce Pivoine

CUTPEON  
7,25 €



Culpitt Floral Wire Blanc 20 Gauge  
set/20

1382W  
4,95 €



FunCakes Pâte de Modelage Blanc  
250g

F20780  
4,25 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
2,45 €



FunCakes Colour Dust Milk Chocolate

F45270  
2,79 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
5,09 €



FunCakes Colour Dust Sunset Yellow

F45230  
2,79 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g

F10100  
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
1kg

F20500  
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black  
1kg

F20530  
9,49 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500  
3,25 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115  
2,92 €

Fun  
Delices



FunCakes Pâte Aromatisante  
Mandarine 120g

F56260  
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145  
2,92 €

Overige benodigdheden:

- 340 ml water
- 6 eieren
- 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- Tangetje

Bereidingswijze:

Maak de bijen en letters een dag van tevoren zodat ze de kans hebben om te drogen. Ga voor de bijen als volgt te werk: knip het 20 gauge flower wire doormidden met een tangetje en buig de bovenkant om tot een haakje of oogje. Kleur bijna alle FunCakes modelling paste met de gele en oranje kleurstof tot de juiste kleur voor bijen, houdt een klein stukje paste wit. Maak van het gele modelling paste ovaaltjes, dip de wire met het haakje of oogje in de lijm en steek dit in het gele ovaal. Laat dit een nacht drogen. Rol het zwarte fondant heel dun uit en snijd met het cutting wheel smalle stroken die je met lijm op de bijtjes plakt. Met de eetbare stift teken je oogjes en een mondje. Rol de witte modelling paste heel dun uit en steek met de kleinste rozenblaadjesuitsteker net zoveel vormpjes uit als je bijen hebt. Knijp de puntjes iets samen en plak ze op de bijtjes.

Rol vervolgens de resterende gele modelling paste iets dikker uit en steek hier de letters uit die je nodig hebt. Laat ook deze een hele nacht drogen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 300 gram FunCakes mix voor Botercrème en 400 gram FunCakes mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakkingen of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [biscuit](#). Spray de bakpannen in met bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee pannen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Breng de botercrème op smaak met de mandarijnsmaakpasta.

Snijd de biscuits allebei 2 keer door en vul en smeer rondom af met botercrème. Gebruik de side scraper om de taarten strak af te smeren. Zet een half uur in de koelkast, smeer vervolgens nog een keer af met botercrème en zet weer terug in de koelkast om op te laten stijven.

Verdeel 700 gram witte FunCakes fondant in 3 stukken en kleur het in 3 verschillende tinten geel. Gebruik hiervoor de gele en oranje kleurstof samen. Bekleed allebei de taarten aan de bovenkant met geel fondant en zet weer terug in de koeling. Rol de 3 kleuren geel fondant uit en steek hier heel veel medium hexagonvormpjes uit. Maak een mengsel van de FunColours Sunset Yellow Dust en de Milk Chocolate Dust en geef de randjes van alle hexagons een kleurtje. Stapel de taarten op elkaar met behulp van taartkartons en dowels. Plak de hexagons tegen de taart aan. Gebruik eventueel een beetje lijm, maar in principe is het niet nodig.

Plak boven op de taart de letters die je gemaakt hebt met een beetje eetbare lijm. Doe in de flower pics een stukje fondant en steek hier de bijtjes op het ijzerdraad in. Steek deze op de gewenste plek in de taart. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.

Maak een complete bijen sweettable met [bijen macarons](#) en [bijen cupcakes](#).

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes