



Bruidstaart met Bloemen

Het trouwseizoen is weer begonnen en dit betekent dat er massaal bruidstaarten gemaakt worden. Met dit recept maak je zelf een heerlijke bruidstaart gedecoreerd met fondant draperieën en verse bloemen. Een tijdloze witte trouwtaart die perfect is voor jouw speciale dag!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg**
F10500
5,59 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg**
F10560
6,36 €



FunCakes Covering Paste Blanc 500g
F20800
4,79 €



**FunCakes Pâte Aromatisante Fleur de
Sureau 100g**
F56335
7,65 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g
F25110
4,55 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g
F54750
2,45 €



**FunCakes Fleurs Séchées Comestibles
Souci 5g**
F53120
2,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10
F85110
3,89 €



**FunCakes Cake Drum Rond Blanc
Ø30,5cm**
F81085
2,95 €



**FunCakes Plateaux à Gâteau Rond
Argent/Or Ø15cm pk/3**
F80400
0,59 €



**FunCakes Plateaux à Gâteau Rond
Argent/Or Ø20cm pk/3**
F80405
0,95 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard
03-3139
1,35 €



Wilton Plateau Tournant de Base
03-3120
11,85 €



**Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm**
03-3136
6,85 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155
1,69 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

129001703
15,89 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect
Height 22,5cm

02-0-0169
8,99 €



Dr. Oetker Lisseur à Fondant set/2

DRO1040
6,99 €



PME Dowel Rods en Bois pk/12

DR1008
4,09 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

129001701
12,85 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø25x10cm

129001705
19,95 €



Patisse Racloir Latéral pour Bord de
Gâteau 20cm

P01540
3,95 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,79 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 800 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 600 g
- FunCakes Covering Paste Wit 2 kg
- FunCakes Eetbare Droogbloemen Goudsbloem
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Magic Roll Out Powder
- FunCakes Smaakpasta Vlierbloesem
- 750 g zachte ongezoeten roomboter
- 600 ml + 80 ml water
- 12 eieren
- Diverse gele en witte onbespoten bloemen
- Vers fruit voor de vulling (in stukjes gesneden)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 20 cm
- FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5 cm Wit
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 25 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- PME Houten Dowel Stokjes pk/12
- PME Taartzaag 30cm
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm
- Oetker Fondant Smoother Set/2

Stap 1: Maak de boter crème

Maak 600 gram van de FunCakes Mix voor Boter crème aan in porties van 200 gram mix, 200 ml water en 250 gram ongezoeten boter. Breng vervolgens elke portie op smaak met de vlierbloesem smaakpasta.

TIP: Waarom maak je de boter crème in porties? Door de grote hoeveelheid die gemaakt moet worden voor de bruidstaart is de kans groot dat de boter crème niet fluffy wordt. De mixer kan alles

dan niet goed mengen. Daarom is het altijd aangeraden om het dan in kleine porties te maken.

Stap 2: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakpannen in met bakspray. Maak 400 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking met 6 eieren en 40 ml water. Verdeel het beslag vervolgens over de 15 cm en 20 cm bakvorm. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort na het bakken gelijk op een taartrooster om goed af te laten koelen.

Maak de overgebleven 400 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de 25 cm bakvorm. Bak het biscuit in ongeveer 40-45 minuten lichtbruin en gaar. Stort na het bakken vervolgens op een taartrooster en laat ook goed afkoelen

Stap 3: Snijd en vul de biscuits

Zet de 15 cm en de 20 cm biscuit beiden apart op een taartkarton, knip eventueel een randje af zodat het niet onder de taart vandaan komt. Zet de 25 cm taart eerst op de drum voordat je hem gaat vullen.

TIP: Plak de onderste laag van de biscuit vast met een likje botercrème, zo kan het niet van het karton schuiven.

Snijd de biscuit met de taartzaag 2 a 3 keer door en vul de biscuits met een laagje botercrème en de klein gesneden fruit.

Stap 4: Smeer de biscuits af

Zet de biscuits op de draaitafel en smeer één voor één de buitenkant van de biscuits af met botercrème. Trek dit mooi strak met behulp van de side scraper. Je mag de biscuit erdoorheen zien, het dient alleen als plaklaagje voor je fondant. Laat de biscuits ongeveer 30 minuten in de koelkast opstijven.

Stap 5: Bekleed de bruidstaart

Kneed de covering paste soepel in hoeveelheden die je nodig hebt voor de taart en rol dit dun uit op wat FunCakes Magic Roll Out Powder. . Bekleed hiermee de taarten en maak ze mooi glad met behulp van de smoothers. Snijd het overvloedige fondant weg met een scherp mesje.

Stap 6: Stapel de taart op

Stapel de taarten op elkaar met op maat geknipte holle plastic dowels. In de onderste taart steek je 6 dowels en in de 20 cm steek je er 4. Zorg ervoor dat je dowels wel onder het taartkarton van de volgende taart zitten.

Stapel de taarten als ze gedoweld zijn op elkaar. Smeer eventueel wat botercrème tussen de taarten en de kartons zodat het geheel niet kan gaan schuiven.

Stap 7: Spuit een mooie sierrand op

Maak een spuitzak klaar met een adaptor en spuitmondje #032 en vul met botercrème. Spuit langs de randen van de 15 cm en 20 cm taart een mooi schelprandje.

Stap 8: Maak de sierrand van fondant

Kneed een stuk fondant soepel en kneed hier wat van de gedroogde eetbare bloemen doorheen. Rol het uit tot een lange lap. Maak met de FMM Multi Stroken Uitsteker een lange brede strook die precies rond de 25 cm taart past. Plak dit langs de onderrand van de 25 cm taart vast met wat eetbare lijm.

Stap 9: Maak de draperieën van fondant

Voor de draperieën rol je fondant flinterdun uit. Snijd hier een rechthoekig lap van ongeveer 12x25 cm. Leg onder de lap fondant een houten dowelstokje bijna tot onderaan. Met je vingers vorm je de fondant om het stokje. Leg nu een tweede stokje eronder op een afstand van ongeveer 0,5 cm van de vorige en vorm ook dit met je vingers om het stokje. Herhaal dit tot je 4 stokjes boven elkaar hebt liggen.

Snijd nu met een scherp mes vlak langs de stokjes het overvloedige fondant weg en vouw het afgesneden randje onder de plooien. Haal de houten stokjes weg. Duw voorzichtig met een strijkende beweging de plooien naar elkaar toe. Knijp aan 1 kant de fondant samen en rol het uiteinde plat met de rolstok. Drapeer nu het lapje op de taart en plak vast met wat eetbare lijm. Maak net zoveel draperieën als je nodig denkt te hebben.

Stap 10: Decoreer de bruidstaart met verse bloemen

Smelt de FunCakes Deco Melts volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron in een magnetronbestendig schaaltje. Knip de bloemen op de gewenste maat af en dip de uiteindes in de gesmolten Deco Melts. Laat dit 5 minuten hard worden in de koelkast. Steek de bloemen voorzichtig in de taart. Eventueel kan je de bloemen ook in een toef botercrème steken wat je eerst op de taart spuit.

Stap 11: Geniet van deze heerlijke Bruidstaart met Bloemen!