



## Schitterende vlinders

Maak een prachtige vlinder taart met ons recept. In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze overheerlijke taart met witte chocolade ganache en fondant vlinders kunt maken.

## Boodschappenlijstje

---



PME Emporte-pièce Poussoir Papillon  
set/3

BU910  
10,15 €



PME Dowel Rods en Plastique 31cm  
pk/4

DR125  
4,75 €

Overige benodigdheden:

- 350 ml slagroom
- 3 biscuits (Ø15 cm, Ø20 cm, Ø25 cm) gevuld op stevige kartons
- 50 ml water

Maak de ganache een dag van te voren. Breng 350 ml slagroom aan de kook, haal van het vuur en roer 700 witte chocolade er door. Blijf roeren totdat alle chocolade is gesmolten. Dek de kom af en laat minstens 24 uur op het aanrecht opstijven

Roer de ganache even door. Als het te hard is kan je het even iets opwarmen in de magnetron. Smeer de taarten er dik mee af. Zet de taart op een draaiplateau, hou de side scraper er tegenaan en schraap met een rustige beweging de zijkant glad en recht af. Het beste is als je de taart net niet ziet door de ganache. Maak met het paletmes de bovenkant recht en glad. Doe zo alle drie de taarten en laat ze dan minimaal een uur uitharden in de koelkast.

Haal de kleinste taart uit de koelkast en bestrijk hem dun met een beetje water. Kneed 450 gram fondant goed door en rol het dun uit op poedersuiker. Bekleed de taart hier mee zonder plooien. Snij de overtollige fondant af en doe die bij de overige fondant in een zakje. Wrijf nu voorzichtig met de flexi smoothers naar elkaar toe, één langs de zijkant van de taart, één langs de bovenkant. Als je dat rustig volhoud krijg je een mooi scherpe rand. Doe zo alle drie de taarten. Maak de dowel rods op maat van de taarten en druk ze er in. Stapel de taarten op de drum.

Kneed de witte fondant door en verdeel het in aantal stukken. Kleur de stukjes met de Wilton kleurstoffen en rol ze dun uit. Steek als eerste de zwarte vindere uit en plak ze op de onderste taart zoals op de foto. Werk daarna naar boven, van zwart naar kleur, van plat naar 3 dimensionaal en van klein naar groot.

Als laatste maak je de kant vlinders. Verwarm de oven voor 110°C (heteluchtoven 100°C). Meng 50 gram mix voor kant met 50 ml water. Kleur het mengsel, breng een beetje mengsel aan op de mat en schraap met de side scraper het overtollige kant eraf. Plaats de mat in de oven en laat het kant circa 10 minuten drogen. De kant vlinders zijn klaar als je de vlinder gemakkelijk uit de mal kunt halen.

De kant vlinders kunnen niet in de koelkast, dus deze plak je pas voorzigt boven op de taart voordat je hem gaat serveren. Mochten de kant vlinders te hard zijn geworden dan kun je ze voorzichtig weer flexibel maken met een beetje stoom uit de waterkoker.