



## Valentijn Hartjes Taart Roze

Gaat echte liefde bij jouw Valentijn door de maag? Dan is deze Roze Valentijn Hartjes Taart perfect als cadeau! De taart is gemaakt in de vorm van een hart en gedecoreerd met FunCakes fondant. Heerlijk om te delen met je geliefde!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour G noise Deluxe  
500 g  
F10100  
4,21  



FunCakes Mix pour Cr me au Beurre  
500 g  
F10125  
4,33  



FunCakes Food Colour Gel Red Earth  
30 g  
F44220  
2,66  



FunCakes P te Aromatisante Cerise  
120 g  
F56255  
5,01  



FunCakes Poudre Alimentaire  
Scintillante Ruby  
F41070  
3,31  



FunCakes Candy Choco Pearls Large  
Bordeaux 70 g  
F52735  
3,44  



FunCakes P te   sucre Red Earth 250 g  
F20270  
0,57  



FunCakes P te   sucre Old Rose 250 g  
F20280  
2,42  



FunCakes Colle Alimentaire 22 g  
F54750  
1,91  



FunCakes Spray de Graissage-  
D moulage 200 mL  
F54100  
4,24  



FunCakes Poches   douille 41 cm  
pk/11  
F85110  
3,22  



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Anti-Adh sive  
03-3136  
5,82  



Wilton Lyre G noise -25cm-  
02-0-0129  
3,53  



Wilton Comfort Grip Spatule Coud e  
22,5 cm  
03-3133  
5,06  



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151  
2,00 €



PME Tampons Alphabet Petits caractères - Collection 1

FF54  
23,71 €



Dekofee Profi Brush 1

DF0703  
2,98 €



PME Plastic Cutter Heart Set/6

PNH2  
3,27 €



Katy Sue Mould Cake System Rope Border

CCS008  
12,79 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 g
- FunCakes Rolfondant Old Rose 350 g
- FunCakes Rolfondant Red Earth 150 g
- FunCakes Candy Choco Parels Large Bordeaux
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Robijn
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Donker Goud
- FunCakes Smaakpasta Kers
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Red Earth
- 150 g zachte ongezoeten roomboter
- 140 ml water
- 2,5 eieren (ca. 125 g)

## Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- PME Harten Uitsteker Set/6
- PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Alfabet Klein - Collectie 1
- PME Diepe Hartvormige Bakvorm 15 x 7,5cm
- Katy Sue Mal Cake System Touw Sierrand
- Dekofee Profi Penseel 1

## Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel daarna het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken gelijk op een taartrooster en laat afkoelen.

## Stap 2: Maak de botercrème

Maak 125 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de smaakpasta.

## Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag twee keer door en vul en smeer rondom dun af met botercrème. Laat de taart opstijven in de koelkast. Kleur de rest van de botercrème met de Red Earth kleurgel en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

#### **Stap 4: Bekleed en decoreer de taart met fondant**

Kneed de Old Rose fondant goed door en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Maak van de Red Earth fondant met de grootste maat touw uit de mal een sierrand en plak dit met wat eetbare lijm langs de onderrand van de taart.

#### **Stap 5: Maak de tekst op de taart**

Rol een stukje Red Earth fondant uit en steek hiermee een hart uit (maat naar keuze) en druk met de fun fonts een tekst er in. Gebruik het penseel en de gouden verf om de letters in te kleuren. Plak dit hart met wat eetbare lijm op de taart.

#### **Stap 6: Decoreer de taart**

Spuut langs de bovenrand van de taart kleine toefjes botercrème. Doe wat bordeaux parels in een plastic zakje, doe hier wat robijn eetbare glanspoeder bij en schud. Leg de parels op een toefje crème.

#### **Stap 7: Trakteer je geliefde op deze heerlijke Valentijnskaart!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*