



Brush stroke taart

Maak zelf een gave brush stroke taart met dit recept van Deleukstetaartenshop. We leggen je precies uit hoe je van candy melts deze brush strokes maakt.

Boodschappenlijstje



Crisco graisse végétale 450g

23913
11,65 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €

Overige benodigdheden:

- 12 eieren
- 75 ml water
- Theelepel

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Doe 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 4 eieren en 25 ml water in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag en daarna nog 2 minuten op de laagste stand. Voeg tijdens het langzaam draaien wat turquoise kleurstof aan de biscuitmix toe. Vet de bakpan (rond, 20 cm) in en vul de bakvorm tot 2/3 met beslag. Bak in 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster en laat helemaal afkoelen. Bak op deze manier nog 2 biscuits in de kleuren roze en oranje.

Smelt de candymelts, candy buttons en de aardbei melts in de magnetron. Leg een vel bakpapier op een bakplaat, laat met een theelepel een dotje gesmolten melts op het papier vallen en smeer direct uit met de bolle kant van de theelepel. Zet de plaat in de koelkast zodat het op kan stijven.

Doe 190 gram Crisco samen met 1 theelepel FunCakes Smaakpasta Citroen en 8 theelepels water (gebruik hiervoor de measuring spoons) in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een gladde crème. Dit duurt even omdat vet en water lastig te mengen zijn. Voeg hierna in 1 keer 500 gram suikerbakkerspoeder en 1 eetlepel FunCakes Meringue Poeder toe en mix dit tot een dikke crème. Om het smeerbaar te maken voeg je nog 3 à 4 theelepels water toe.

Snijd van alle drie de biscuits de kant eraf waar het op het rooster heeft gelegen. Dit gebruik je niet. Smeer op elke laag een laag witte crème en stapel de biscuit op elkaar. Smeer rondom af met een laag witte crème en trek het strak met je paletmes.

Verwarm de helft van de pot FunCakes Dip 'n Drip wit 10 seconden in een schaaltje in de magnetron. Kleur het vervolgens met de roze kleurstof. Doe het in een spuitzak, knip hier een klein puntje af. Laat vanaf de bovenrand van de taart de dip 'n drip naar beneden glijden. Haal de candy strokes uit de koelkast en duw ze voorzichtig boven in de taart. Maak eventueel eerst een sneetje met een scherp mesje. Aan de zijkant van de taart plak je de strokes met een klein beetje crème.