



Dome taart met eetbare bloemen

Op zoek naar een taart die nét even anders is dan anders? Deze dome taart is een echte blikvanger dankzij zijn bijzondere bolvorm – een leuk alternatief voor de klassieke ronde taart. En alsof de vorm nog niet bijzonder genoeg is, wordt hij prachtig afgewerkt met de elegante FunCakes Wafer Flowers. Deze eetbare bloemen geven de taart een stijlvolle, romantische touch en maken het plaatje helemaal compleet.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Deco Melts Blanc 1kg

F25215
16,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250g

F20115
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Shimmering
Rose 250g

F20315
3,56 €



FunCakes Pâte à Sucre Twinkling
Green 250g

F20320
4,75 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,25 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pomme
Verte 120g

F56250
5,89 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Mélange Petites Fleurs Blanc/Rose Set

F50570
4,90 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,55 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,09 €



PME Emporte-pièce Poussoir Feuille de
Rose set/3

RL530
8,25 €



Wilton Douilles Cake Icer #789

03-3125
4,55 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Courbée
22,5cm

03-3133
5,95 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide
50cm

02-0-0197
28,19 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



FunCakes Fleurs Comestibles en
Azyme Deluxe Pivoine Rose Ombre
Large pk/1

F53780
5,99 €



Wilton Kit Wonder Mold

03-0-0031
14,98 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
3,96 €



FunCakes Fleurs Comestibles en
Azyme Deluxe Pompom/Marguerite Mix
Medium pk/12

F53895
9,99 €



FunCakes Fleurs Comestibles en
Azyme Deluxe Dahlia Blanche Large
pk/1

F53800
7,29 €

Ingrediënten

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 650 g FunCakes Rolfondant Shimmering Rose
- 100 g FunCakes Rolfondant Twinkling Green
- 100 g FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Smaakpasta Groene Appel
- FunCakes Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Dahlia Wit Groot pk/1
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Pioenroos Roze Ombre Groot pk/1
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Pompom/Margriet Mix Medium pk/12
- FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Wit/Roze Set 64
- FunCakes Eetbare Lijm
- The Baked Studio Dried Flower Box - Ruscus - Goud
- 33 ml + 300 ml water
- 375 g ongezouten roomboter
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 46 cm
- Wilton Wonder Mold Kit
- Wilton Decorating Tip #789 Cake Icer
- Wilton Taartzaag/Cake Leveler 25 cm
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- PME Rose leaf plunger cutter set/3
- Plastic Huishoudfolie

Stap 1: Maak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de Wilton Wonder Mold bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray.

Maak de 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 5 eieren en 33 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de bakvorm. Bak de biscuit in ongeveer 35-40 gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak de 300 g FunCakes Mix voor Botercrème aan met 300 ml water en 375 g zachte ongezouten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Groene Appel.

Snijd de biscuit 3 of 4x door en vul en smeer rondom af met de botercrème.

Stap 3: Bekleed de biscuit met fondant

Kneed de 650 g FunCakes Rolfondant Shimmering Rose soepel, rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Snijd het overvloedige fondant weg met een scherp mesje.

Stap 4: Decoreren

Kleur de botercrème die je over hebt in een paar tinten roze met de FunCakes Kleurstof Gel. Leg een vel plastic huishoudfolie op het aanrecht en verdeel de gekleurde botercrème in lange banen hierover. Rol het op tot een worst en knip één uiteinde af. Doe dit in een spuitzak met de Wilton Decorating Tip #789 Cake Icer. Zorg ervoor dat tijdens het spuiten van de crème de geribbelde kant van de spuitmond naar boven wijst. Decoreer de taart met hier en daar een mooie lange swirl van gekleurde botercrème.

Plak de FunCakes Wafer Flowers met kleine hoeveelheden botercrème op de taart.

Kneed de FunCakes Rolfondant Twinkling Green soepel en rol dun uit. Steek hier met de plungers van PME verschillende maten blaadjes uit en plak deze onder de Wafer Flowers op de taart met wat eetbare lijm van FunCakes.

Knip de Gouden Ruscus van The Baked Studio af op maat en dip de uiteindes in gesmolten Deco Melts van FunCakes. Laat even hard worden in de koelkast en steek ze hier en daar in de taart.

Plak wat kleine witte FunCakes Suikerdecoratie bloemetjes met eetbare lijm op de taart.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.