Recept Kersttaart hertje

Dit vrolijke kersttaartje van fondant maak je eenvoudig zelf met dit recept en patroon! De vulling van het herten taartje is een heerlijke smeuïge mokka crème. De taart is bekleed en versierd met fondant.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €

FunCakes Pâte Aromatisante Moka 100g

F56165
5,60 €

FunCakes Pâte à Sucre Ruby Red 250g

F20170
2,85 €

FunCakes Pâte à Sucre Teddy Bear Brown 250g

F20245
2,85 €

FunCakes Pâte à Sucre Forest Green 250g

F20175
2,85 €

FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 250g

F20135
2,85 €

FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown 250g

F20150
2,85 €

Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
10,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Rolfondant Ruby Rood
- FunCakes Rolfondant Lichtbruin
- FunCakes Rolfondant Bos Groen
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Rolfondant Bruin
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder)
- 250 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Mokka
- 125 + 150 gram roomboter
- 2,5 eieren (125 gram)
- 125 ml water
- Uitgeprint Hert patroon

Stap 1: Maak één dag van te voren de oren en het gewei

Maak één dag van tevoren de oren en het gewei met het bruine fondant.

Gebruik de rolstok met de paarse ringen om het bruine fondant uit te rollen. Snij met een mesje de oren uit aan de hand van het patroon. Rol ook de lichtbruine fondant uit en snij het gewei.

Gebruik de rolstok met de roze ringen om het resterende lichtbruine fondant uit te rollen. Snij de binnenkant van de oren uit. Gebruik een vochtige kwast om deze op de mediumbruine oren te plakken.

Laat de oren en het gewei een nacht drogen op een met Magic Roll-Out Powder bedekt bord. Bewaar de overgebleven bruine fondant.

Stap 2: Maak de cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 125 gram (room)boter en 2,5 eieren (125 g). Meng in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakpan in met cake release. Stort het beslag in de bakpan en bak de cake in 40-50 minuten gaar. Let op, dit kan per oven verschillen. Laat de cake afkoelen op een taartrooster. Meng ondertussen 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water en laat dit een uurtje staan.

Stap 3: Maak de botercrème af

Klop 150 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Voeg de Mokka smaakpasta naar smaak toe. Snijd de cake met een taartzaag in 2 lagen. Vul de cake met een flinke laag mokka crème. Smeer de taart rondom af met de botercrème. Zet even in de koelkast.

Stap 4: Bedek de taart met witte fondant

Rol 400 gram witte fondant uit en bekleed hiermee de taart. Rol de overgebleven mediumbruine fondant van de dag ervoor uit met de rolstok met de roze ringen. Gebruik het patroon en een mesje

om het hoofd uit te snijden. Plaats dit op de taart. Gebruik de rolstok met de paarse ringen om de lichtbruine fondant uit te rollen. Snij de snuit uit en plak dit op de taart.

Stap 5: Decoreer de taart met de rest van de fondant

Gebruik de rolstok met de roze ringen om 20 gram zwarte fondant uit te rollen. Steek met de ronde uitsteker (3 cm) 3 cirkels uit. Plak 2 cirkels als ogen op de taart. Vorm met je vingers van de andere cirkel een neusje en plak deze op de snuit. Rol het resterende zwarte fondant uit tot dunne rolletjes en gebruik dit om het mondje te maken. Rol van wat medium bruine fondant 6 hele kleine balletjes en plak deze op de snuit.

Rol wat witte fondant uit met de rolstok met paarse ringen. Steek met de leaf cutter 7 kleine blaadjes uit. Steek sommige blaadjes kleiner uit, door nogmaals de leaf cutter te gebruiken. Plak ze op het voorhoofd van het hert. Rol van wit fondant 4 kleine balletjes, 2 iets kleiner dan de andere 2. Druk ze iets plat en plak deze op de ogen.

Gebruik de rolstok met roze ringen om 50 gram groene fondant dun uit te rollen. Snijd een vierkantje uit. Vouw twee kanten naar het midden toe. Draai het vierkantje zodat de punt naar je toewijst. Pak de twee bovenste punten vast, vouw ze naar beneden en plak ze vast.

Maak van rode fondant 10 kleine balletjes. Plaats de blaadjes en balletjes aan de basis van de taart.

Smelt wat witte candy melts en gebruik dit om lollipop sticks achter de oren en geweien te plakken. Laat dit 5 minuten drogen. Steek ze vervolgens in de taart.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton

Meer recepten zoals dit:

[Recept Rudolf Taart]