



Windmolen taart

Deze verjaardagstaart is uitermate geschikt voor een kinderverjaardag! De taart is gemaakt van chocolade biscuit, gevuld met banketbakkersroom en afgewerkt met botercrème. Je kunt natuurlijk elk cijfer gebruiken voor het afmaken van deze taart.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
10,49 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



RD Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,29 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €



FMM Impression Mat Vintage Lace

CUTIMP3
8,45 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-

CL12
5,45 €



PME Dowel Rods Wood pk/12

DR1008
3,85 €



PME Plastic Cutter Square Set/6

PNS4
4,19 €

Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- 735 ml water
- 150 gram ongezouten roomboter

Meng 200 gram mix voor banketbakkersroom met 500 ml water. Klop de room met een garde of mixer ca. 5 minuten tot een gladde massa. Plaats de room daarna in de koelkast tot gebruik.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor Chocolate Biscuit, 6 eieren en 110 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Verdeel het beslag over de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taarten in 40-45 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)boter in circa 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).

Snijd beide taartjes twee keer door met de taartzaag. Vul de lagen op met de banketbakkersroom, plaats de laatste laag er bovenop en smeer de gehele taart af met de botercrème. Plaats de taartjes even in de koelkast, zodat de botercrème kan opstijven.

Neem 250 gram witte fondant en kleur 125 gram lichtroze en 125 gram donkerroze. Voeg per kleur een kwart theelepel tylose aan toe en kneed dit goed door. Rol beide kleuren fondant uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad.

Leg de uitgerolde lichtroze en donkerroze op elkaar en rol er nog even overheen totdat ze goed vastgeplakt zitten. Gebruik de impression mats om motieven toe te voegen aan het fondant. Steek nu het aantal gewenste vierkantjes uit. Snijd de vierkantjes vanaf de puntjes net niet helemaal tot het midden in. Vouw vier punten naar het midden en plak deze vast met eetbare lijm. Laat dit drogen. Plak een molentje vast met een stukje fondant en een beetje lijm op een lollipop stokje.

Kneed de resterende witte fondant goed door en rol deze uit. Gebruik de fondant om de taartjes mee te bekleden. Steek een dowel in de onderste taart, meet de juiste lengte af en snijd hem af op de juiste lengte (doe dit 4 keer). Knip het taartkarton iets kleiner, zodat het kleinste taartje er precies op past. Steek de dowels in de grootste taart en zet de kleine taart er bovenop.

Kneed en rol de rode fondant uit tot een lange sliert. Gebruik de multi ribbon cutter om twee lange stroken te maken voor de afwerking van de taart. Rol nu een stokje rode fondant dik uit en steek hier met de cijfer uitsteker een cijfer naar keuze uit. Laat dit goed drogen.

Plak de windmolentjes en het cijfer met eetbare lijm op de taart en steek er als laatste de windmolen op een stokje in.

Fijne verjaardag!