



Paashaas Taarttopper

Els Vreezen van Bomma's Bakhuys heeft deze Paashaas taarttopper gemaakt, super leuk om je taart, cake of ander baksel compleet mee te maken voor Pasen. Deze leuke paastopper is super leuk om te maken voor de Paasdagen en ideaal om onder andere samen met de kids te maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Colour Dust Soft Pink

F45210
3,49 €



Renshaw Flower & Pâte de Modelage Blanc 250g

R01952
3,69 €



PME Colle Alimentaire (Petal Glue) 60g

104FP006
3,55 €



Crisco Shortening Graisse Végétale 450g

23913
10,75 €



Dekofee Outil #6

DF0655
5,85 €



PME Ensemble de Pinceaux de Décoration set/5

CB1007
7,39 €

Ingrediënten

- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Licht roze
- FunCakes Rolfondant Wit 250g
- RD ProGel Eetbare Kleurstof Gel Grijs
- RD ProGel Eetbare Kleurstof Gel Roze
- Renshaw Flower & Modelling Paste - Wit 250g
- PME Eetbare Lijm
- Crisco Plantaardig Vet 450 g

Benodigheden

- Dekofee RVS Modelleer Gereedschap #6
- PME Decoratiekwasten Set/5
- FMM Modeleer Gereedschap Mes/Scriber
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- PME Werkbord Non-Stick medium 30x25 cm
- FMM Modeleer Gereedschap Ball S/L

Stap 1: Fondant kleuren

Je kunt om deze Paashaastopper te maken gebruik maken van witte Renshaw flower en modelling paste wat je op kleur kunt brengen met RD ProGel eetbare kleurstof. Je kunt de pro gel kleuren met elkaar vermengen om een gewenste kleur te krijgen, wij raden het aan om de basiskleuren hiervoor te gebruiken. Het beste resultaat krijg je door de kleuren door de fondant te mengen en dit vervolgens even te laten rusten. Voor een intensere kleur, kun je de fondant het best op kleur brengen een dag voor gebruik, dit zorgt ervoor dat de kleur goed in de fondant kan trekken.

Stap 2: Accenten maken

De accenten op de Paashaastopper kun je aanbrengen met eetbare kleurpoeder (denk aan blush, schaduw etc.). Gebruik slechts een beetje van de eetbare kleurpoeder voor de accenten, want alle poeder wat er eenmaal op zit krijg je er niet meer vanaf.

Voor het aanbrengen van de accenten kun je het beste de kwast op een tissue schoon deppen, op die manier zit er nog voldoende aan de kwast om diepte op het figuurtje aan te brengen. Je kunt hier net zolang mee door gaan tot je het gewenste resultaat hebt.

Stap 3: Werktools

De werktools bestaan allereerst uit een stevig matje waar de fondant op gesneden kan worden in gewenste vorm. Daarnaast kun je gebruik maken van een korte rolstok, een snijmes, een dresdentool, een balltool en cocktailprikkers om de paashaas topper mee te kunnen maken.

Stap 4: Fondant uitrollen

Voor het uitrollen van de fondant kun je een beetje crisco op je werkblad strooien, zodat de fondant niet blijft plakken. Tip: strooi ook een beetje op je handen wanneer je gaat boetseren, zodat de

modeling paste niet teveel blijft plakken op je handen.

Stap 5: Taarttopper bevestigen

Voor de stevigheid van de taarttopper kun je cocktailprikkers gebruiken die je in het figuur steekt en vervolgens in de taart, cake of baksel steekt, zodat het figuur goed blijft zitten. Alle fondant onderdelen kun je aan elkaar bevestigen aan de hand van onze eetbare lijm.