



Taartje met strik

Maak stap voor stap dit prachtige taartje met strik. Bak eerst de biscuit in een hartvormige bakvorm. De strik maak je van FunCakes fondant en versier je met verschillende patronen afgedrukt op frosty sheets. Geeft deze taart een heerlijke vulling van bijvoorbeeld chocolade ganache. Perfect voor Valentijn of Moederdag.

Boodschappenlijstje



RD Essentials Poudre Poudre 80g

RD9310
6,95 €

Overige benodigdheden:

- Print naar keuze, geprint op frosty sheet via Deleukstetaartenprints.nl

Bak een hartvormige taart met de FunCakes mix voor Biscuit en laat de taart goed afkoelen. Smeer daarna de taart af met botercrème.

Kneed door 250 gram fondant één theelepel petal powder. Laat ca. 1 uur rusten en kneed het daarna goed door en rol het uit tot ongeveer 2 mm dikte. Snij met de Multi Ribbon cutter stroken van 12 cm lang en 2,5 cm breed. We hebben in dit voorbeeld ook de stiknaad gebruikt naast de snij ringen van de Multi Ribbon Cutter (zie instructie op de verpakking).

Dek de stroken af met plastic folie. Snij met de Sugarcraft Knife op een snijplank stroken uit de frosty sheet. Maak stroken van 12 cm. lang en ca. 2 cm breed (iets smaller dan de breedte die je voor de lussen hebt gemaakt. Verpak de rest van de sheet weer tegen uitdrogen. Plak de frosty sheet stroken op de fondant met wat water en vorm hiervan een lus, waarbij je de uiteinden op elkaar plakt met een klein beetje Royal Icing.

Snij van de uiteinden de hoekjes schuin af. Hierdoor passen ze straks makkelijker in elkaar. Maak 14 lussen (12 voor de strik en 2 reserve), leg ze op hun zijkant en laat minimaal 1 dag drogen.

Draai voor de krullen wat stroken van de frosty sheet die je over hebt voorzichtig om een dowel rod en laat deze ook goed drogen. Je kunt de stroken met de print ook afwisselen met smallere stroken van fondant.

Kleur 500 gram fondant lichtblauw en rol hiervan een klein stukje uit. Steek met het grootste rondje van de Round cut-out een plakje uit. Schik hier 6 lussen op in een rondje, het midden blijft vrij. Plak de lussen vast met wat Royal Icing. Rol nu een stukje witte fondant uit en steek het middelmaat rondje uit. Leg over het midden van de strik en schik hier 5 lussen op. Plak deze ook vast met de icing. Breng een dotje icing aan in het midden en steek hier nog een lus rechtop in. Is er nog ruimte over, steek je er eventueel nog één bij. Laat de strik drogen.

Bekleed de taart met de rest van de lichtblauwe fondant. Het bekleden van een hartvormige taart is het lastigst aan de onderpunt en bovenaan. Bij het bekleden kun je eerst het fondant aan de zijkanten aandrukken en werk je naar boven toe. Zo creëer je ruimte om de plooï aan de bovenkant goed te kunnen vormen. Werk daarna de punt mooi glad af. Kleur hierna de rest van de fondant in verschillende kleuren, rol er balletjes van en schik die rond de taart. Het is ook leuk om er een paar in de strik te doen. Hier hebben we kleuren kozen die terugkomen in de prints. Plaats de strik op de taart en drapeer de krullen er omheen.