



Watercolour drip cake

Dé trend van het moment op taartgebied: watercolour drip cakes. In dit recept laten we je zien hoe je het helemaal zelf kunt doen.

Boodschappenlijstje



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

RND064
11,29 €



Sugarflair Airbrush Colour Vert clair
60ml

V306
7,29 €



PME Ensemble de Pinceaux de
Décoration set/5

CB1007
7,39 €



Sugarflair Airbrush Colour Noir 60ml

V312
7,29 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



Patisse Coupe-Gâteau 31cm

P01792
7,19 €



PME Spatule Lame Inclinée 33cm

PK1014
9,09 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø10x10cm

RND044
7,95 €



Silikomart Sugarflex Veiner Petite Fleur

SLK805
12,05 €



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Food Colour Gel Turquoise
30g

F44160
3,65 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Ananas
120g

F56225
5,99 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noix de
Coco 100g

F56135
5,95 €



Sugarflair Airbrush Colour Bleu clair
60ml

V308
7,29 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 233 ml water
- 250 gram ongezoeten zachte roomboter

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Maak de 200 gram Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet een uurtje weg. Mix de 330 gram Mix voor Biscuit met de eieren en 33 ml water op de hoogste snelheid in 8 minuten tot een mooi, glad beslag. Mix daarna nog 2 minuten op lage snelheid na. Giet het beslag in de met bakspray ingevette bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Klop 250 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het botermengsel 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). Verdeel de crème in eenderde en tweederde.

Breng tweederde van de crème op smaak met de kokos en ananassmaakstof. Gebruik zoveel als je zelf lekker vindt. Snijd beide biscuits met een taartzaag twee keer door en vul ze met de kokos/ananas-botercrème. Smeer de buitenkant af met het resterende gedeelte botercrème en laat dit opstijven in de koelkast. Houd een klein beetje botercrème over om de twee biscuits later te weerhouden van schuiven.

Kneed de fondant door en rol het op een met poedersuiker bestoven werkblad uit tot een ronde lap en bekleed hiermee eerst de biscuit van 15 cm. Snijd de overtollige fondant weg, kneed dit weer tot een bal en rol opnieuw uit tot een lap. Bekleed daarmee de 10 cm-biscuit. Snijd het overtollige gedeelte weer weg en gebruik dit om de bloemetjes te maken.

Duw dowels in de onderste taart en op maat af. Knip het goud/zilver-karton ter grootte van de 10cm-taart en zet de taart daar bovenop. Doe tussen de dowels een likje botercrème (tegen het schuiven) en plaats de 10 cm-taart op de andere taart.

Verdeel het overgebleven fondant in drieën. Houd één deel wit en breng de andere twee delen op kleur met de violet- en teal-kleurstof. Rol de fondant uit, steek het vormpje uit, leg het in de veiner en druk zacht aan. Haal het bloemetje eruit en plak wat zilveren pareltjes in het hart. Maak er genoeg om langs de randen van beide biscuits te leggen. Het is het beste om de bloemetjes een dag van tevoren te maken zodat ze goed kunnen drogen.

Meng de airbrush kleuren op schoteltjes met de witte kleurstof. Doe een kwast in de kleurstof en duw het tegen de taart, gebruik zoveel dat het mooi naar beneden gaat druipen. Plak de bloemetjes bovenop en langs de rand vast met eetbare lijm.