



Recept: Driptaart met panterprint

Deze taart is voor de liefhebber van panterprintjes! Leer hoe je een taart met panterprint maakt met dit recept. De taart is verder gedecoreerd met een drip, botercrème toefjes en een eetbare leeftijd taarttopper.

Boodschappenlijstje



Dekofee Profi Brush 1

DF0703
3,50 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Dekofee Profi Brush 5/0

DF0704
3,50 €



FunCakes Deco Melts -Violet- 250g

F25145
4,45 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250 g

F20100
2,85 €



Wilton Douille #4B Étoile ouverte

02-0-0159
2,35 €



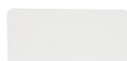
PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



PME Paste Food Colour Plum Pink

PC1061
1,61 €



Patisse Racloir à Gâteau 20 x 9 cm

P01540
3,85 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5 cm

03-3133
5,95 €



Wilton Douille #21 Open Star Carded

02-0-0150
1,65 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren
- 25 ml water
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- Cocktailprikkers
- Jam naar keuze
- Poedersuiker om op uit te rollen

Stap 1: Cijfers maken

Kleur de fondant met de roze kleurstof licht roze. Neem hier een klein stukje van en maak de cijfers die je nodig hebt. Steek hier een cocktailprikker in en laat idealiter 2 dagen drogen. Plak eventueel delen van de cijfers vast met wat eetbare lijm. Verpak de rest van het fondant goed luchtdicht in een plastic zak tot verder gebruik.

Stap 2: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 4 eieren en 25 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten afkoelen op een rooster.

Stap 3: Taart vullen en afsmeren

Meng 200 gram FunCakes mix voor Boter crème met 200 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 250 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). Breng de crème op smaak met een smaakpasta naar keuze. Snij de biscuit twee keer door en vul de lagen met jam en de boter crème. Smeer de taart rondom af met een dun laagje boter crème met behulp van een schraper. Zet een half uur in de koelkast. Kleur de rest van de boter crème roze.

Stap 4: Taart bekleden en beschilderen

Kneed het roze fondant even goed door en rol het daarna uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Maak met de roze verf en het grootste penseel vlekken op de taart. Met de paarse verf en het dunste penseel maak je randjes om de roze vlekken.

Stap 5: Taart decoreren

Doe de roze boter crème in een spuitzak met spuitmondje #021 en maak een schelprandje langs de taart. Doe de boter crème over in een spuitzak met spuitmondje #4B. Smelt de paarse deco melts zoals is aangegeven op de verpakking en doe het in een spuitzak, knip er een klein puntje af en laat dit langs de rand van de taart naar beneden glijden. Spuit met de roze crème kleine toefjes boven op de rand en bestrooi dit met de paarse confetti. Steek de cijfers in een toefje bovenin de taart.