



Kussentaart Duizend-en-een-nacht

Leer hoe je een kussentaart maakt met dit recept! Deze kussentaart is in de stijl van Duizend-en-een-nacht. De taart maak je met behulp van de Wilton Pillow Pan.

Boodschappenlijstje



FMM Emporte-pièce Straight Frill no. 2
(Bordure Décorative)

CUTFRL2
4,99 €



Patchwork Cutter Motif Losange

PWDIAMOND
0,99 €



PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm

CL18
12,65 €



PME Dowel Rods en Plastique 31cm
pk/4

DR125
4,75 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol
14ml

K101
4,55 €



PME Emporte-pièce Poussoir Feuille de
Rose set/3

RL530
8,85 €



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigheden voor kussentaart:

- 20 eieren
- 1 kilo + 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet weg. Doe 1 kilo FunCakes mix voor Cupcakes samen met 10 eieren en 500 gram zachte boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een glad beslag. Spray de kleinste en de middelste maat kussen bakvorm in met bakspray. Verdeel het beslag over de bakvormen en bak de cakes in ongeveer 60-65 minuten gaar. Controleer af en toe even met een satéprikker of de cake al gaar is. Stort de cakes na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen en maak de volgende kilo cupcake mix aan en bak hier ook weer twee cakes van.

Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking met 250 gram boter. Breng de botercrème op smaak met de smaakpasta. Snijd de cakes één keer door met de taartzaag, vul met een laagje botercrème en smeer rondom af met botercrème. Zet de cakes een half uur in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven. Kneed 1000 gram paarse fondant goed door, rol uit op magic roll-out powder en bekleed hiermee de grote cake. Snijd het overvloedige fondant vlak langs de taart weg en duw met de flexi smoother het fondant onder de cake.

Kneed 750 gram groene fondant ook goed door en bekleed hiermee de kleine cake en werk op dezelfde manier af als de grote. Druk heel voorzichtig de diamond cutter in het fondant zodat je een lichte afdruk krijgt. Ga er daarna met de quilting tool overheen om een stikrand te krijgen. Met de achterkant van de quilting tool druk je kleine streepjes in het fondant en met de achterkant van een kwastje prik je gaatjes. Duw zwarte parels in de paarse cake en gouden parels in de groene cake. Knip een goud/zilver karton op maat van de kleinste cake en stapel met behulp van dowels de cakes op elkaar.

Kneed 300 gram blauwe fondant goed door, rol het uit tot een langwerpige lap en snijd met de multi ribbon cutter stroken van ongeveer 2 cm breed uit. Leg dit tegen de onderrand van je werkblad en duw de straight frill (naar keuze) er in. Plak dit met wat eetbare lijm tegen de cake. Kneed door een klein stukje blauw fondant wat Crisco om het soepel te maken. Doe dit in de sugarcraft gun met het schijfje met kleine gaatjes en maak hier de franjes van. Maak met de Silikomart roses mal 4 blauwe roosjes en plak dit samen met de franjes op de hoeken van de paarse taart. Kneed door een stuk paars fondant ook wat Crisco, doe dit in de sugarcraft gun met 3 gaatjes tegen elkaar aan en maak een sliert. Draai dit een paar keer rond om een koord te krijgen en plak het tegen de groene taart. Maak ook van paars fondant 4 roosjes en franjes en plak dit op de hoeken van de cake. Gebruik het gele fondant om een heleboel roosjes en blaadjes in verschillende maten te maken, met de siliconen mal en plunger cutters. Laat ze iets drogen. Maak een dik verfje van de dust en rejuvenator en verf de roosjes en de blaadjes goud.

Ga met een kwastje met heel weinig verf eraan langs de randjes van de blauwe en paarse roosjes zo ook langs het koord en de straight frill. Plak de gouden blaadjes en roosjes met eetbare lijm op de taart.