



## Rainbow petal cake

Maak deze vrolijke regenboog taart met onze stap voor stap instructies. Een leuke en eenvoudige manier om zelf een originele kleurrijke taart te maken.

## Boodschappenlijstje



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique  
22,5cm

PP86  
6,29 €



Wilton Poches à Douille Jetables 30cm  
pk/12

03-3111  
6,05 €



PME Moule Rond Extra Profond  
Ø15x10cm

RND064  
11,29 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120  
11,85 €

### **Overige benodigheden:**

- 5 eieren
- 250 gram boter
- abrikozen jam
- gedroogde tropische vruchten in kleine stukjes
- zeef
- vochtige theedoek
- tekendriehoek

Verwarm de oven voor op 160°C. Bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes mix voor cupcakes. Voor deze cake heb je 500 gram mix nodig.

Roer de vruchtjes door het beslag en vul de ingevette vorm. Bak de cake in de voorverwarmde oven in ongeveer 80 minuten gaar. Laat de cake goed afkoelen op een rooster. Zet als de cake, als deze goed is afgekoeld, op zijn kop op een cake board. Verwarm drie eetlepels abrikozenjam en druk deze door een zeef. Smeer de cake in met de nog warme jam.

Kneed de marsepein goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Snij een cirkel op maat van de cake en leg deze op de bovenkant. Snij vervolgens een strook in de hoogte van de cake en bekleed de zijkant. Druk de bovenkant en de zijkant goed tegen elkaar.

Maak de royal icing volgens de aanwijzingen op de verpakking, voor deze taart heb je een kilo mix voor royal icing nodig. Voeg de glycerine toe, dit zorgt er voor dat de icing als hij opgedroogd is nog goed te snijden is. Verdeel de royal icing in 6 delen en kleur deze in het geel, oranje, roze, paars, blauw en groen. Vul iedere spuitzak met een kleur. Leg de spuitzakken in de volgorde die je mooi vindt op tafel, let er op dat ze in dezelfde volgorde blijven liggen, dat geeft het mooiste resultaat.

Teken met de cutting wheel en met behulp van de teken driehoek verticale lijnen op de taart, 2 cm uit elkaar. Maak voor iedere petal een stip met de icing. Hou hiervoor de spuitzak 0,5 cm van de taart, geef druk en blijf dat doen tot de stip ongeveer 1,5 cm in doorsnede is. Hou je paletmes net naast het midden van de stip en druk deze stip voorzichtig in. Beweeg je paletmes intussen naar buiten waardoor je de petal vorm krijgt. Maak de volgende stip steeds met een volgende kleur. Gebruik de lijnen om recht te blijven en werk zo naar boven toe. De volgende rij begin je met de opvolgende kleur en werk weer naar boven toe. Hou de petals zoveel mogelijk in dezelfde maat en vorm en maak de taart af. Bij de laatste rij zet je eerst de stip, laat die een paar minuutjes drogen en druk dan met je wijsvinger de laatste petal voorzichtig in vorm.

De bovenkant werkt bijna hetzelfde alleen werk je nu in een cirkel, van buiten naar binnen. Laat de taart drogen. Bewaar de taart niet in de koelkast, dan wordt de icing slap.

Tip: Het werkt het makkelijkst als je de taart op een draaiplateau plaatst tijdens het decoreren.