



Welcome to the beach taart

Kom in zomerse sferen met deze strandtaart!
Deze taart is gedecoreerd met eetbaar drijfhout, zand en schelpen dat niet van echt te onderscheiden is. Met deze taart breng je het strand naar jouw feestje!

Boodschappenlijstje



PME Flower Foam Pad

FFP573
3,69 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10 x 10cm

RND044
7,39 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



Karen Davies Silicone Mould - Rustic Driftwood by Alice

KD190
32,29 €



Katy Sue Moule Coquillages

CE0069
17,39 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



PME Modelling tools, Ball

PME3
2,45 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
10,49 €



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) pcs/4

DR125
4,45 €



Patisse Silicone Baking Brush

P10312
1,99 €



Patisse Coupe Gâteau 31 cm

P01792
7,19 €

Overige benodigdheden:

- 380 g ei (7 ½ st)
- 400 + 50 ml water
- 500 g ongezouten roomboter
- Zak licht bruine basterd suiker
- Keukenpapier
- Schaar
- Sateprikkers

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak de 400 gram botercreme mix aan met 400 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Maak de biscuitmix door 8 minuten op hoge snelheid 500 gram mix, 380 gram eieren en 50 ml water te mixen en daarna op lage snelheid 2 minuten na te mixen. Vet de bakpannen in met cake release en verdeel het beslag over de 3 pannen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Klop 500 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 botercreme op smaak met aardbeien smaakstof. Houd wat naturel botercreme achter om de taarten mee af te smeren.

Knip de taart kartons op maat zodat ze precies onder elke taart passen. Snijd elke biscuit horizontaal 2 keer door met de taartzaag en vul ze met aardbei botercreme en smeer ze af met de naturel botercreme en zet in de koelkast. Kneed 750 gram witte fondant door en kleur het bruin met de gel colour. Duw een stuk in de driftwood mal, haal de overvloedige fondant weg met je vingers en druk het uit de mal. Herhaal dit tot je genoeg hebt om de 15 en 10 cm taart mee te bekleden. Leg een uitgedrukt stuk driftwood op een stuk keukenpapier en kleur het met de zwarte en de 2 bruine poeders tot de gewenste kleur. Duw dit voorzichtig tegen de taart aan. Het blijft tegen de botercreme plakken. Bekleed op deze manier de 15 en de 10 cm taart en zet terug in de koeling. Maak ook nog een stuk driftwood voor boven op de taart, maak wat extra white kleurstof wat dunner met een drupje water en schilder er een tekst op. Laat goed drogen.

Kneed royal blue kleurgel door 250 gram witte fondant. Kneed door nog eens 250 gram witte fondant met de baby blue kleurgel. Zorg er hierbij voor dat je een mooi verloop naar wit krijgt in de fondant. Rol dit heel dun uit en snijd een langwerpige stroken uit met de cutting wheel. Het mag best een beetje rond lopen. Leg dit op de foam pad en ga met de ball tool net over het bovenste randje heen en weer totdat het gaat golven. Doe dit met de royal blue, baby blue en de witte fondant. Plak de stroken tegen de 20 cm taart aan. Begin bij wit, dus bovenaan de rand van de 20 cm taart en ga zo naar beneden verder met de 2 kleuren blauw. Duw in de 20 cm taart en de 15 cm taart dowels en knip ze op maat. Stapel de drie taarten op elkaar.

Kneed de overige witte fondant door met wat bruine en zwarte fondant, kneed niet helemaal door maar laat een marmer effect ontstaan. Duw dit fondant in de schelp holtes van de mal. Maak zoveel je nodig hebt. Strooi op de randen van de taart en boven op lichtbruine basterd suiker en leg er schelpen op en omheen. Zet als laatste het bord wat je hebt gemaakt voor boven op de taart tegen twee sateprikkers aan.