



Herfst taart

Zet een prachtige herfst taart op tafel! In dit recept leggen we je precies uit hoe je blaadjes, boomschors en pompoentjes van fondant maakt. Deze Herfst taart heeft een lekkere pompoencake als basis.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



Rainbow Dust Colorant en Poudre Chocolate
RD0752
2,71 €



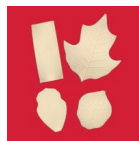
Karen Davies Moule en Silicone Rustic Écorce Rustique de Forêt par Alice
KD165
31,65 €



FMM Emporte-pièce Feuille
CUTLEAF
6,65 €



Sugarflair Paste Colour Brun Foncé 25g
A122
3,80 €



FMM Tapis Feuille Nervure set/4
CUTVNM2
8,45 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20
P01733
3,95 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø20x10cm
RND084
16,69 €



FunCakes Sucre Glace 900g
F10545
5,89 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g
F10125
5,09 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g
F54750
2,45 €



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract 118ml
L3020
6,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



Wilton Icing Color Leaf Green 28g

04-0-0047
2,07 €



ScrapCooking Spatule Coudée 29cm

SC5177
7,99 €



Wilton Icing Color Ivory 28g

04-0-0040
2,07 €



Wilton Icing Color Orange 28g

04-0-0032
2,07 €

Overige benodigdheden:

- 245 ml water
- 225 ml plantaardige olie
- 225 g pompoen (geraspt of in fijne stukjes)
- 45 g rozijnen
- 75 g gehakte pecannoten
- 200 g philadelphia naturel of monchou
- 300 g zachte ongezouten roomboter
- Keukenpapier
- Cocktail prikkers

Een dag van tevoren ga je aan de slag met de blaadjes en de pompoentjes, deze maak je als volgt: Kleur 150 gram fondant oranje en kneed er een mespuntje tylo poeder doorheen. Kleur 100 gram fondant licht beige met de ivory icing color en kneed er een mespuntje tylo poeder doorheen. Kleur 15 gram fondant groen, 550 gram maak je donkerbruin en de rest donker beige. Maak voor de pompoenen met oranje en donker beige fondant balletjes, en druppelvormen die je op 1/3 even induwt en druk het puntje plat. Maak met een cocktailprikker in de lengte strepen in de pompoenen. Rol wat groen fondant uit en steek hier een paar kleine bloemetjes uit die je bovenop de pompoenen plakt. Maak van donkerbruin fondant kleine steeltjes voor de pompoen. Eventueel maak je van wat groen sliertjes fondant die je om een cocktail prikker krult en langs de pompoen hangt. Kneed wat donker bruin en lichtbeige fondant door elkaar maar niet volledig, zodat je een marmer effect krijgt. Rol dit uit op Magic roll out powder en steek hier allerlei vormen blaadjes uit. Druk er met de veiner de nerven in. Leg ze te drogen op stukken verkreukeld keukenpapier. Als de pompoenen en de blaadjes zo goed als droog zijn ga je ze met poppy red poeder voor de pompoenen en milk chocolate en brown poeder voor de blaadjes accentueren met een kwastje. Doe hiervoor wat poeder op een stukje keukenpapier, dip je kwast in de poeder en vervolgens dip je het weer iets schoon op het keukenpapier en geef je de pompoen en de blaadjes kleur in de nerven en langs de randjes.

Maak 125 gram botercrème mix aan met 125 ml water en zet een uurtje weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakvormen in met cakerelease en leg op de bodem een rondje bakpapier. Wanneer je 1 bakvorm hebt, dan bak je eerst de ene helft van het beslag en daarna de andere helft. Rasp of snijd de pompoen fijn of in kleine stukjes. Hak de pecan noten fijn. Doe 750 g mix, 120 ml water, 225 g ei en 225 ml olie in een kom en meng dit op lage snelheid tot een glad beslag. Meng met een spatel de pompoen, noten en rozijnen er door en verdeel het mengsel over de twee bakvormen. Bak de cakes in ongeveer 50-60 minuten bruin en gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking. Maak de cream cheese vulling/frosting als volgt: doe 200 gram philadelphia/monchou en de 150 gram zachte boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een homogeen geheel. Voeg het vanille extract en 375 gram suikerbakkerspoeder in een keer toe en meng dit eerst op lage stand tot alle suiker opgenomen is en daarna nog 1 minuut op de hoogste stand. Smeer de frosting op 1 taart en leg de tweede taart er ondersteboven bovenop. Zo krijg je een mooie strakke afwerking. Smeer de taart rondom af met botercrème en zet in de koelkast.

Rol de beige fondant uit en bekleed hiermee de bovenkant van de taart. Snijd het overvloedige fondant weg. Maak met de cutting wheel kringen in de bovenkant, zodat het lijkt op een doorgezaagde boomstam. Met de veining tool maak je hier en daar een paar barsten in de bovenkant. Bepoeder met de dusting pouch de houtmal met wat Magic roll out powder en druk hier de bruine fondant in.

Haal de fondant uit de mal en plak dit aan de zijkant van de taart. Dit kan zonder lijm, het plakt tegen de botercreme aan. Ga door tot de hele taart rondom bekleed is met hout. Vervolgens ga je het hout kleur geven met de bruine en zwarte poeders. De zwarte poeder doe je in de diepere nerven en de rest kleur je met bruine poeder. De bovenkant van de taart geef je ook een kleurtje mee met de poeder. Als laatste plak je de blaadjes en de pompoenen bovenop de taart met een beetje eetbare lijm.