



Valentijntaartje

Verras je geliefde met een zelf gemaakte Valentijnstaart. Maak een taartrand van FunCakes fondant. Voorzie de taart gemakkelijk van hartjes en roosjes met behulp van verschillende uitstekers en molds. Volg de stap voor stap instructies voor een prachtig eindresultaat. Ook leuk voor Moederdag.

Boodschappenlijstje



FMM Emporte-pièce Tappit Alphabet et Chiffres Majuscules

CUTALP1
5,99 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250g

F20120
2,28 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
3,96 €



FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink 250g

F20110
2,28 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
4,07 €



FunCakes Perles en Sucre Small Métalliques Argent 80g

F51770
5,19 €



Karen Davies Moule en Silicone Grande Rose

KD955
31,65 €



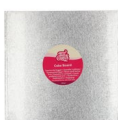
FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,28 €



PME Ensemble de Pinceaux de Décoration set/5

CB1007
7,39 €



FunCakes Cake Board Carré Argent 27,5x27,5cm

F80695
1,85 €

Overige benodigheden voor Valentijntaartje:

- 200 gram ei
- 25 ml water

Bak de hartvormige taart volgens de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes mix voor Biscuit Deluxe met 250 gram mix, 200 gram ei en 25 ml water. Vul de taart naar wens en smeer deze af met botercrème of met abrikozengelei. Bekleed de taart met de witte fondant.

Bekleed het cake Board met ca. 2/3 deel van de rode fondant. Zet de taart op het beklede cake Board. Met de FFM Multi Ribbon cutter snij je van de roze fondant eerst stroken en deze snij je daarna tot vierkantjes. Deze vierkantjes fondant dienen 2 cm. groter te zijn dan de hoogte van je taart. Als je er meer tegelijk maakt, bewaar deze dan in een plastic mapje of afgedekt zodat ze niet uitdrogen. Je kunt natuurlijk ook steeds per vierkantje werken.

Vouw nu het vierkante stukje fondant over 1 zijde ongeveer een 1 cm naar achter en plak het een stukje over de rand van de taart, zodat de onderkant precies op het cake board valt. Lijm dit aan de taart vast, zorg dat de stroken steeds loodrecht naar beneden vallen. Doe dit bij een volgende vierkant stukje ook weer en leg deze een stukje over de vorige, zodat ze elkaar overlappen. Bekleed zo de hele rand van de taart. Tip: plak de eerst strook niet helemaal vast, want aan het eind moet je die weer een stukje losmaken om de laatste mooi eronder te laten vallen.

Maak met de siliconen mal roosjes met de rode fondant. Je kunt deze ook prima vooraf maken. Doe de fondant in de mal, druk stevig aan en leg de mal ca. 10-15 minuten in de vriezer, de roosjes komen dan makkelijk los. Werk de bovenrand af met de roosjes, deze kun je ook plakken met de eetbare lijm.

Steek met rood een hartje en in roze een kleiner formaat hartje uit. Leg het roze hartje enigszins schuin op de rode. Plak in de bovenhoeken van de hartjes zilver pareltjes. Bevestig ze door met de achterkant van een kwastje een deukje te maken en bevestig met een beetje lijm.

Met de Letter Tappits steek je witte letters uit 'ik hou van jou' of in 3 verschillende talen: I love you, Je t'aime.... Voor het werken met Tappits rol je de fondant zeer dun uit, steek de gewenste letter eruit en door de Tappit met een tik op je werkblad te laten komen, valt de letter eruit. Laat even drogen zodat je ze makkelijk op de gewenste plek kunt leggen. Als ze goed liggen, doe je een klein beetje lijm naast de letter en schuif je deze op de lijm.