



Bruidstaart Goud met rijstpapier decoraties

Een bruidstaart is één van de belangrijkste dingen op een bruiloft. Zorg daarom voor een magische bruiloft met deze gouden bruidstaart. Met alle gouden details is deze taart perfect voor een luxe uitstraling tijdens een bruiloft. Om het af te maken is de taart gedecoreerd met rijstpapier die gouden accenten bevatten. Maak deze bruidstaart geheel zelf met het recept van FunCakes!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Metallic Spray Or 100ml

F41405
8,89 €



FunCakes Metallic Food Paint Or 30ml

F45180
6,45 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de
Citron 100g

F56355
5,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Covering Paste
White 500g

F20800
5,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Plateaux à Gâteau Rond
Argent/Or Ø15cm pk/3

F80400
0,59 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155
1,69 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
11,65 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
10,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200 g
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Covering Paste Wit 1 kg
- FunCakes Metallic Food Paint Goud
- FunCakes Metallic Spray Bright Helder Goud
- FunCakes Bake Release Spray
- Rijstpapier vellen
- 200 ml melk
- 40 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Lemon curd
- Gipskruid

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm
- Wilton Standard Adaptor/Coupler
- Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Ronde Bakpan Ø 20x7,5cm
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star Carded
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Taartzaag -25cm-
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Rolstok 50 cm
- Bakpapier
- Huishoudfolie

Tip! Maak de rijstvellen decoratie een dag van tevoren, het moet goed droog zijn!

Stap 1: Maak de gedroogde rijstvellen

Doe een laag water in een ondiepe platte schaal met een opstaande rand. Leg hier vervolgens de rijstvellen in totdat ze zacht zijn. Verkreukel een vel bakpapier en strijk het weer iets recht. Leg de zachte rijstvellen in het model wat je wilt hebben op het bakpapier en laat 1 dag aan de lucht drogen.

Doe in een ondiepe platte schaal met opstaande rand een laag water. Leg hier de rijstvellen in totdat ze zacht zijn. Verkreukel een vel bakpapier en strijk het weer iets recht. Leg de zachte rijstvellen in het model wat jij wilt hebben op het bakpapier en laat dit 1 dag aan de lucht drogen.

Stap 2: Kleur de gedroogde rijstvellen goud

Plaats een beetje gouden verf op een schoteltje en maak een los propje van een stuk plastic huishoudfolie. Dip dit propje vervolgens in de verf en maak randjes van sommige gedroogde



rijstvellen goud. Spray de overgebleven gedroogde rijstvellen goed met de metallic spray.

Doe een klein beetje gouden verf op een schoteltje en maak een los propje van een stuk plastic huishoudfolie. Dip dit propje licht in de verf en maak randjes van sommige gedroogde rijstvellen goud. Spray de rest van de gedroogde rijstvellen goud met de metallic spray.

Stap 3: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en spray de bakpannen in met Bake Release Spray. Bereid 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het over de twee bakvormen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 4: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta lemon zest.

Stap 5: Snijd en vul de biscuits

Snijd de biscuits met de taartzaag 2x door en vul met lemon curd en Enchanted Cream®. Smeer de buitenkant van de biscuits af met een dunne laag crème en laat even opstijven in de koelkast.

Stap 6: Bekleed de taarten

Kneed de covering paste soepel en rol het uit op magic roll out powder en bekleed hiermee de twee taarten. Stapel de taarten op elkaar met behulp van een op maat geknipt taartkarton voor de 15 cm biscuit en op maat geknipte dowels voor de 20 cm taart. Smeer eventueel tussen de twee taarten een beetje crème tegen het schuiven.

Stap 7: Decoreer de taart

Doe wat crème wat je over hebt in een spuitzak met een coupler en spuitmondje 032 en maak een schelprandje rond de stapelnaad van de 2 taarten.

Doe nogmaals een klein beetje gouden verf op een schoteltje en maak een los propje van een stuk plasticfolie. Dip het propje plasticfolie licht in de verf en decoreer een deel van de taarten hiermee.

Plak de gedroogde rijstvellen overlappend met een beetje crème tegen de taart en steek tussen de vellen wat gipskruid.

Stap 8: Geniet van deze prachtige Bruidstaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

