



Zomerse strandemmer taart

Deze zomerse strandemmer taart is de perfecte taart voor de zomer! De basis van de taart maak je met de FunCakes mix voor Cupcakes met een heerlijke kokossmaak en de Wilton Large Cupcake Bakvorm. Daarna decoreer je de taart met behulp van diverse molds en natuurlijk fondant.

Boodschappenlijstje



Katy Sue Moule Coquillages

CE0069

17,39 €

Overige benodigdheden:

- 500 gram ongezoeten (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- 330 ml water
- Poedersuiker op om uit te rollen
- Maria biscuits

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en 35 gram kokos smaakstof in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in en vul deze met het beslag. Bak de cake in circa 60-70 minuten gaar. Laat de cake na het bakken goed afkoelen.

Vermeng met een garde 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram boter in circa 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Plaats het onderste gedeelte van de cake op een taart drum. Leg er daarna een taartkarton op en plaats hier het andere deel op. Snij het bovenste gedeelte van de cake iets bij, zodat het een mooi geheel wordt. Smeer de hele taart in met de botercrème.

Kneed circa 300 gram blauwe fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Bekleed de onderste helft van de cake met de fondant. Maak de fondant glad langs de zijkanten met de palm van je hand en verwijder het overtollige fondant. Teken de lijnen in de fondant aan de onderzijde van de emmer met het uiteinde van een penseel.

Verkruimel de Maria biscuits en bedek hier mee de bovenkant van de cake. Rol opnieuw een beetje blauwe fondant uit en snij hier een strook van met een breedte van circa 3,5 cm. Plaats deze om de rand van de emmer met piping gel.

Kneed de gele fondant door en rol deze uit tot een dikte van circa 2 cm. Snij hier een strook van met een breedte van circa 3 cm. Zorg er voor dat de strook lang genoeg is zodat deze om de emmer heen past. Plak de strook met piping gel vast op de emmer.

Kneed een beetje groene fondant goed door en rol deze uit. Snij hier met een mesje het bovenste gedeelte van een schepje uit. Zet het schepje op de toef en ondersteun deze eventueel met een dowel rod of een rietje.

Kneed de oranje fondant goed door en vul de zeesterren mold hier mee. Plaats de mold even in de vriezer en haal daarna de zeesterren er voorzichtig uit. Plak de sterren met een beetje botercrème vast op de cake. Je kunt de sterren eventueel nog schilderen met zilveren food paint.

De schelpen zijn ook gemaakt met een mold. Hiervoor kneden we een beetje bruine icing color door de huidkleurige fondant heen. Kneed de icing er niet helemaal goed door heen, zodat er een marmer effect ontstaat. Vul de mold met de fondant en plaats hem even in de vriezer. Haal dan voorzichtig de schelpen uit de mold. Herhaal dit tot dat je genoeg schelpen hebt. Plak de schelpen met botercrème op de taart.



Smeer de taartdrum in met piping gel en strooi hier het zand gemaakt van biscuits overheen. Plak er hier en daar nog wat schelpen op.