



Basis taart

Een lekkere basis taart maken doe je met deze stap voor stap instructies. Met deze instructies kan iedereen de basic technieken van een taart vullen, afsmeren en bekleden leren. Bij dit basis taart recept begin je met het bakken van de biscuit met de FunCakes mix. Vul de basistaart met een vulling naar keuze en bekleed hem met marsepein of fondant van FunCakes in een kleur naar keuze. Versier en decoreer de taart met behulp van uitstekers en molds. De producten kan je kopen bij Deleukstetaartenshop!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour G noise Deluxe
500 g

F10100
4,21  



FunCakes Mix pour Cr me au Beurre
500 g

F10125
4,33  



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,02  



Wilton Performance Pans  Moule  
G teau Rond   20 cm

191002565
8,63  



Wilton Cake Release Spray

04-0-0513
4,89  



FMM Knife et scribe tool

CUTMT9-10
3,27  



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67  



FunCakes P te d'amande Naturel 1:4 1
kg

F28185
11,60  



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver
Rond 26 cm pk/3

F80410
2,34  



Wilton Lyre G noise -25cm-

02-0-0129
3,53  



PME Plastic Rolling Pin 22,5 cm

PP86
4,97  

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Marsepein Blank 1:4 1 kg
- FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 150 ml water
- 150 g boter
- Jam naar keuze

Benodigdheden

- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 26 cm pk/3
- Wilton Basic Turntable
- Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm Ø 20 cm
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Cake Release Spray
- Wilton Easy Glide Fondant Smoother
- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- FMM Knife en scriber tool
- Cocktailprikkers

Stap 1: Voorbereidingen

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Spray de Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm in met de Wilton Cake Release Spray.

Stap 2: Maak de mix

Bereid de biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe. Laat de biscuit na het bakken volledig afkoelen. Maak ook de FunCakes Mix voor Botercrème.

Stap 2: Snijd de biscuit in lagen

Plaats de afgekoelde biscuit ondersteboven op een FunCakes Taartkarton. Snijd de biscuit met een Wilton Taartzaag / Cake Leveler in drie gelijke lagen. Markeer de lagen met drie cocktailprikkers recht onder elkaar, zodat je de taart na het vullen weer perfect kunt opbouwen.

Stap 3: Gebruik de botercrème

Vul de onderste laag van de taart met jam en de tweede laag met een deel van de botercrème. Zet de lagen terug op elkaar en smeer de hele taart af met een dunne laag botercrème om kruimels vast te zetten en de marsepein goed te laten hechten.

Stap 4: Kleur en rol de marsepein uit

Kleur de FunCakes Marsepein Blank met de Food Colour Gel Roze. Gebruik een cocktailprikker om de kleurstof toe te voegen. Kneed goed door tot de kleur egaal is. Bestrooi je werkblad licht met



FunCakes Suikerbakkerspoeder en rol de marsepein uit met een PME Kunststof roller Glad. Draai na elke paar keer rollen de marsepein een kwartslag om plakken te voorkomen.

Stap 5: Bekleed de taart met marsepein

Leg de uitgerolde marsepein voorzichtig over de taart. Strijk het glad met een Wilton Easy Glide Fondant Smoother en snijd het overtollige marsepein aan de onderkant weg met een mesje of met een FMM Knife en scriber tool. Tip: Je kunt deze taart ook met fondant maken. Kies in dat geval voor 1 kg witte fondant.

Stap 6: Versier de taart

Versier de taart met figuurtjes, parels of uitstekers naar wens.

Stap 7: Geniet van deze Basis taart!