



Prinsessen taart

Wie wil er nu geen schitterende prinsessentaart maken voor z'n dochter? Een prinses is altijd een groot succes! Deze taart maak je met de Wilton wonder mold kit en de FunCakes mix voor Biscuit.

Boodschappenlijstje

JEM Outil 12 Volant Pétale & Demi Rond

109SE012
4,19 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €

Overige benodigdheden:

- 33 ml water
- 4 eieren (circa 200 gram)
- 150 gram ongezouten roomboter
- 250 ml slagroom
- 60 ml water
- Suikerbakkerspoeder
- Kwastje

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram mix, 5 eieren en 33 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Snijd de biscuit drie keer door met de taartzaag. Klop de 250 ml slagroom lobbij. Meng 50 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast.

Smeer iedere laag van de biscuit in met een beetje bavarois en stapel ze voorzichtig op elkaar. Plaats de taart in de koelkast, zodat de bavarois kan opstijven. Als de bavarois is opgesteven, smeer je de taart in met een dun laagje botercrème. Plaats hem daarna even terug in de koelkast.

Kneed de grijze fondant door en rol deze uit tot een grote lap op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad. Bekleed de taart met de grijze fondant.

Kneed de zwarte fondant door en steek hier met de grootste leaf cutter heel veel blaadjes uit. Leg deze weg onder een stukje plasticfolie, zodat ze niet uitdrogen. Doe hetzelfde met de grijze fondant, maar gebruik dan de middelste maat cutter. Plak de grijze blaadjes op de zwarte met een beetje edible glue. Krul aan de bovenkant het blaadje een beetje om en plak dit op de taart. Begin onderaan en werk zo naar boven toe.

Kleur de witte fondant met de rose kleurstof en rol dit uit tot een heel dun lapje. Steek hier twee keer de gerbera uit in allebei de maten. Maak de blaadjes met behulp van het frillstokje dunner en iets breder door met het stokje voorzichtig over het blaadje te rollen. Plak de gerbera's op de bovenkant van de taart en begin met de grootste.

Smeer het poppetje in met piping gel. Rol een lapje zwarte fondant uit en bekleed hiermee de pop naar eigen inzicht. Voor de mouwtjes steek je de zes kleinste blaadjes uit in zwart en grijs. Met de cutting wheel maak je de grijze iets kleiner en plak je deze op de zwarte. Rol ook de bovenkantjes een beetje om en plak dit op de schouders. Steek nu het poppetje in de taart.

Knip van de onderkant van een spuitzak een puntje en doe hier spuitmondje 2 in. Roer in een bakje

een flinke eetlepel piping gel samen met een derde van de twinkle dust en doe dit in de spuitzak. Maak een parelrandje langs de bovenkant en de taille van de jurk en geef alle blaadjes drie stipjes. Je kunt eventueel de jurk nog laten glitteren met enkel de twinkle dust.