



Kerstbal

Maak voor de Kerst deze prachtige Kerstbal taart! De kerstbal is gemaakt van de FunCakes mix voor Cupcakes en bekleed en gedecoreerd met Renshaw Rolfondant Pro.

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708
10,29 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



Patisse Emporte-pièce Bagues set/14

01950
19,65 €



PME Moule à Gâteau Demi-Sphère Ø16cm

BALL063
7,99 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 125 ml water
- 150 gram ongezouten (room)boter

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Mix 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in vul deze tot circa 2/3 met het beslag. Bak de cake in circa 65 minuten gaar. Laat na het bakken de cake 5 minuten afkoelen in de vorm en laat hem daarna op een rooster verder afkoelen. Herhaal dit, zodat je twee cakes hebt.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)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).

Smeer de bovenzijde van de taart in met de botercrème en plaats de twee taart er bovenop. Smeer nu de gehele taart af met de crème.

Kneed de groene fondant goed door en rol deze uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad. Gebruik de groene fondant om de taart mee te bekleden. Plaats daarna de taart op de drum.

Rol de roze fondant uit op een met poedersuiker bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2 mm. Snijd hier met een mesje een langwerpige strook van (circa 25 x 6 cm). Snijd deze strook weer doormidden. Smeer de korte uiteinden in met een beetje eetbare lijm en vouw het dubbel. (Je kan hier eventueel een propje keukenpapier tussen doen voor de stevigheid. Als de lussen droog zijn, haal je dit er weer uit.). Maak aan de vastgeplakte uiteinden twee kleine plooien. Maak de 'knoop' door een stukje fondant heel dun uit te rollen, te plooien en dit om de twee lussen te vouwen. Plak vast met eetbare lijm en laat de strik goed drogen.

Snij een strook roze fondant uit en plaats deze rondom de taart. Plak de strik hier bovenop. Kneed de verschillende kleuren fondant door en steek hier cirkels uit. Plak de cirkels op elkaar met de eetbare lijm en plaats ze op de kerstbal. Decoreer de kerstbal met witte sterren en sneeuwvlokken.



Mede mogelijk gemaakt door Renshaw.