



## Valentijn Hartjes Taart Blauw

Gaat echte liefde bij jouw Valentijn door de maag? Dan is deze Blauwe Valentijn Hartjes Taart perfect als cadeau! De taart is gemaakt in de vorm van een hart en gedecoreerd met FunCakes fondant. Heerlijk om te delen met je geliefde!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g  
F10100  
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g  
F10125  
5,09 €



FunCakes Pâte à sucre Teal Blue 250g  
F20285  
2,85 €



FunCakes Pâte à sucre Urban Taupe  
250g  
F20275  
2,85 €



FunCakes Colour Dust Ocean Blue  
F45320  
2,79 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pêche  
120g  
F56290  
5,09 €



FunCakes Sugar Pearls Large Blanches  
70g  
F53060  
3,35 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g  
F54750  
2,45 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10  
F85110  
3,89 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #1M  
02-0-0151  
2,35 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée  
22,5cm  
03-3133  
6,05 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm  
02-0-0129  
4,15 €



Dekofee Pinceau Professionnel 1  
DF0703  
3,95 €



**PME Fun Fonts Alphabet Petit  
Collection 1**

FF54  
29,89 €



**Katy Sue Moule en Silicone Système  
degâteau Bordure Corde**

CCS008  
17,45 €



**FunCakes Metallic Food Paint Or Foncé  
30ml**

F45185  
6,45 €



**PME Emporte-pièce Plastique Cœur  
set/6**

PNH2  
4,09 €



**FunCakes Food Colour Gel Urban  
Taupe 30g**

F44215  
1,83 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 125 g
- FunCakes Rolfondant Teal Blue 350 g
- FunCakes Rolfondant Urban Taupe 150 g
- FunCakes Suikerparels Large Wit
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Oceaan Blauw
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Donker Goud
- FunCakes Smaakpasta Perzik
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Urban Taupe
- FunCakes Bake Release Spray
- 150 g zachte ongezoeten roomboter
- 140 ml water
- 2,5 eieren (ca. 125 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- PME Harten Uitsteker Set/6
- PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Alfabet Klein - Collectie 1
- PME Diepe Hartvormige Bakvorm 15 x 7,5cm
- Katy Sue Mal Cake System Touw Sierrand
- Dekofee Profi Penseel 1

## Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel daarna het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken gelijk op een taartrooster en laat afkoelen.

## Stap 2: Maak de boter crème

Maak 125 g FunCakes Mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de boter crème op smaak met de smaakpasta.

## Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag twee keer door en vul en smeer rondom dun af met boter crème. Laat de taart opstijven in de koelkast. Kleur de rest van de boter crème met Urban Taupe kleurgel en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

#### **Stap 4: Bekleed en decoreer de taart met fondant**

Kneed de Teal Blue fondant goed door en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Maak van de Urban Taupe fondant met de grootste maat touw uit de mal een sierrand en plak dit met wat eetbare lijm langs de onderrand van de taart.

#### **Stap 5: Maak de tekst op de taart**

Rol een stukje Urban Taupe fondant uit en steek hiermee een hart uit (maat naar keuze) en druk met de fun fonts een tekst er in. Gebruik het penseel en de gouden verf om de letters in te kleuren. Plak dit hart met wat eetbare lijm op de taart.

#### **Stap 6: Decoreer de taart**

Spuut langs de bovenrand van de taart kleine toefjes botercrème. Doe wat ivoor parels in een plastic zakje, doe hier wat blauwe dust poeder bij en schud. Leg de blauwe parels op een toefje crème.

#### **Stap 7: Trakteer je geliefde op deze heerlijke Valentijnstaart!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*