



Klimoptaart

Deze klimoptaart is niet alleen leuk om te maken maar hij smaakt ook nog eens heerlijk en het is geschikt voor verjaardagen.

Boodschappenlijstje



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
9,90 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10 x 10cm

RND044
6,28 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
8,92 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
13,22 €



PME Dowel Rods Bamboo pk/12

DR1007
2,97 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1 kg

F10500
5,94 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Leaf Green 30 g

F44130
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Bright Green 30 g

F44155
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Holly Green 30 g

F44175
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Jaune 30 g

F44115
3,02 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €



FunCakes Poches à douille 46 cm pk/12

F85120
3,48 €



Wilton Comfort Grip Spatule Droite
22,5 cm

02-0-0182
4,75 €



Saupoudres de sucre Sugarflair -Or-
E171 Libre 100g

H230T
5,26 €



Wilton Douille #366 Leaf Carded

02-0-0158
2,00 €

Benodigdheden:

- 7,5 ei
- 450 ml water
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- Jam naar keuze
- Extra diepe ronde bakvorm Ø 20 cm, bijvoorbeeld van PME
- Extra diepe ronde bakvorm Ø 15 cm, bijvoorbeeld van PME
- Extra diepe ronde bakvorm Ø 10 cm, bijvoorbeeld van PME
- Grote side scraper, bijvoorbeeld van PME

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram Mix voor Botercrème en 500 gram Mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [biscuit](#). Verdeel het biscuitbeslag over de drie bakvormen en bak gedurende 30-35 minuten en stort ze daarna op een taartrooster om ze volledig af te laten koelen.

Voeg aan de botercrème naar smaak de slagroom smaakpasta toe. Snijd alle biscuits twee keer door met de taartzaag en vul met jam naar keuze en botercrème. Smeer de buitenkant van de taarten met een dunne laag witte botercrème af en laat in de koelkast opstijven. Verdeel de resterende botercrème in 3 grote porties en een kleine portie van een eetlepel. De grote porties kleur je met de groene FunColours gels in verschillende tinten groen en de kleine portie maak je geel.

Haal de kleinste en de grootste taart uit de koeling en veeg kleine beetjes groene botercrème kras op de taarten en trek dit in 1 beweging strak met de side scraper. Om dit gemakkelijker te maken plaats je de taarten op het draaiplateau. Je kunt dit eventueel herhalen als de kleuren niet naar wens blenden, maar doe het niet te vaak anders wordt het uiteindelijk 1 egale kleur.

Duw met de hand het gouden suiker tegen de middelste taart aan zodat het mooi egaal bedekt is. Stapel de taarten op elkaar met behulp van op maat geknipte taartkartons en dowels, klik [hier](#) voor een uitleg van hoe je dit doet.

Doe alle groene botercrème samen in een bakje en geef het een donkergroene kleur met de Holly Green FunColours Gel. Doe dit in twee spuitzakken met spuitmondjes #366 en #352. Doe de gele botercrème in een spuitzak met spuitmondje #16.

Begin met spuiten met de #366 om grote blaadjes te maken, begin ergens bovenaan de taart en werk verder door naar beneden. Op deze manier komen de blaadjes beter tot hun recht. Als je alle grote blaadjes hebt gemaakt maak je daar tussen nog wat kleinere blaadjes met #352. Tot slot spuit je met de gele botercrème hier en daar kleine toefjes. Zet tot gebruik in de koeling.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes