



Isomalt Taart

Deze prachtige Isomalt Taart is een kunstwerk om te zien, maar ook minstens zo lekker om te eten! Wil jij jouw gasten verrassen met een spectaculaire taart? Dan is het recept voor deze Isomalt Taart waar je naar op zoek bent. De taart bestaat onder andere uit de fijne biscuit deluxe bakmix van FunCakes, een botercrème vulling met slagroom smaak, jam vulling, gemarmerde fondant bekleding en natuurlijk prachtige, paarse isomalt decoraties!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg**

F10500
5,59 €



**FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg**

F20500
9,49 €



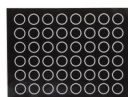
FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,49 €



Emporte-pièce Cristal de Glace 7,5cm

K101
3,95 €



Patisse Tapis à Macarons

P01713
11,69 €



Patisse Shaker Sucre Glace RVS

P02404
5,19 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg**

F10560
5,99 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,65 €



**FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Golden Ginger**

F41095
3,89 €



Dekofee Profi Brush 1

DF0703
3,50 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,49 €



**Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm**

03-3136
6,85 €

Ingrediënten voor de Isomalt Taart

- 330 gr FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 400 gr FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Bake Release Spray
- 800 gr FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- 2 x pot FunCakes isomalt
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Confetti Metallic Paars
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol
- 33 ml water (biscuit) + 400 ml water (botercreme)
- 5 eieren
- Jam naar keuze
- 500 gr zachte ongezoeten roomboter

Overige ingrediënten voor de Isomalt Taart

- FunCakes Wegwerp Spuitzakken 46 cm
- FunCakes Taartdoos Blanco 37x37x45cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- 2 x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Rol Bakpapier
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- PME Lange Kunststof Schraper
- Patisse Macaron Bakmat
- Patisse Poedersuikerstrooier RVS
- Dekofee Profi Penseel 1
- Hitte beschermende handschoenen
- Pan met dikke bodem

Stap 1: Aan de slag met de basis van de Isomalt Taart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C), vet de bakpannen in met bakspray en verhoog ze met een rand bakpapier. Maak de 330 gr FunCakes biscuitmix aan met 33 ml water en 5 eieren en klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna 2-3 minuten op een lage stand. Verdeel het beslag over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen, verwijder het bakpapier.

Maak de 400 gr FunCakes botercrème mix aan met 400 ml water en zet dit een uurtje weg. Maak het hierna af door eerst 500g roomboter in ca. 5 minuten zacht te kloppen, daarna voeg je het mengsel in gedeeltes toe aan de boter en mix je het steeds volledig door voordat het volgende deel

wordt toegevoegd. Breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Slagroom en mix door tot een gladde crème, dit duurt ongeveer 10 minuten.

Stap 2: Bereid de Isomalt voor de Isomalt Taart

Smelt in een pan met dikke bodem steeds 1/3 van de pot isomalt en roer elke 20-30 seconden goed door totdat het geheel vloeibaar is. Zet de pan ca. 10 seconden in een schaal met een bodempje koud water, nu is de isomalt getempereert en kan je het kleuren met een drupje paarse kleurgel van FunCakes. Giet de isomalt (pas op het is heel heet!) op de siliconen macaronmat en laat het iets droog worden. Trek de handschoenen aan en werk met je vingers de zachte isomalt steeds naar binnen om er uiteindelijk in je handen een bal van te kunnen vormen. Duw en trek dit tussen je vingers uit en geef er een golvende rand aan. Let op: je moet hierbij wel snel werken anders is je isomalt te hard.

Maak van de gouden dust en wat rejuvenator een verfje en geef de randjes van je isomalt een gouden kleur.

Stap 3: Aan de slag met het vullen en afsmeren van de biscuit lagen

Snijd allebei de biscuits met de taartzaag 2 x door en stapel ze op elkaar op een drum met een laagje botercreme en jam naar keuze. Begin en eindig met de 2 onderkanten van de biscuits, zo heb je mooie scherpe randen. Zet de taart op de turntable en smeer rondom af met een dun laagje botercreme en laat dit een half uur opstijven in de koelkast. Gebruik hiervoor de side scraper om het mooi strak te krijgen. Smeer de taart hierna nog een keer af met een laag botercreme en laat dit ook weer opstijven in de koelkast.

Stap 4: Aan de slag met de fondant voor op de Isomalt Taart

Kneed 150 gr witte fondant soepel en kneed er wat paarse kleurgel doorheen. Doe dit niet te lang, zo krijg je een marmer effect. Rol dit uit op een met suikerbakkerspoeder uit de strooier bestrooid werkblad en leg dit lapje op de bovenkant van de taart en snijd het overlappende fondant met een scherp mes weg.

Kneed de rest van het fondant soepel en kneed er heel licht wat paarse kleurgel doorheen. Rol dit uit tot een langwerpige lap. Snij de onderkant recht af en rol deze lap losjes op. Zet de rol met de afgesneden kant op de drum tegen de taart en rol de plak fondant af. Snijd het passend met een scherp mes en snijd de bovenkant wat teveel is aan fondant weg.

Tip: als je je fondant hebt uitgerold is vaak de onderkant mooier gemarmerd, dus draai eventueel de lap om en gebruik de onderkant.

Maak opnieuw een klein beetje verf met de gouden dust en rejuvenator en volg hier en daar met de gouden verf de paarse lijnen in het fondant.

Stap 5: Maak de Isomalt Taart af

Kleur wat botercreme wat je over hebt paars en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M. Spuit met een ronddraaiende beweging bovenop de taart een mooie rand en strooi er wat paarse confetti overheen. Plak vervolgens de isomalt decoraties tegen de taart met een heel klein beetje botercreme.



TIP: Bewaar de taart in een goede kartonnen taartdoos in de koelkast anders wordt de isomalt dof en plakkerig.