



'With lots of love' taart

Laat zien hoe groot jouw liefde is met deze 'With lots of love' taart! Ze zeggen niet voor niets: de liefde gaat door de maag.

Boodschappenlijstje



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
5,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

RND064
11,29 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250g

F20185
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Pink
250g

F20240
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Framboise 120g

F56240
5,99 €

Overige benodigheden:

- 4 eieren
- 25 + 200 ml water
- 250 gram ongezouten roomboter
- Decoratie lint
- Satéprikker

2 dagen van te voren:

Kneed 200 gram rode fondant door en rol het uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer $\frac{3}{4}$ cm. Steek hier het grote hart uit, steek in de onderkant een sate prikker en laat goed drogen.

Op de dag zelf:

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor botercrème aan met 200 ml water en zet weg. Doe 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe samen met 25 ml water en 4 eieren in een mengkom en mix dit in 8 minuten op de hoogste stand tot een glanzend beslag en mix hierna nog 2 minuten na op de laagste stand. Vet de bakpannen in en verdeel het beslag hierover. Verhoog eventueel met bakpapier de bakvorm. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar, stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Klop 250 g ongezouten (room)boter in ca. 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). Breng de botercrème op smaak met FunCakes Smaakpasta Framboos.

Snijd de biscuits twee keer door en vul en smeer rondom af met de framboos botercrème. Zet hierna een half uur in de koelkast zodat de botercrème kan op stijven.

Kneed 500 gram pastel roze fondant goed door, rol het uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad en bekleed hiermee de taart. Rol witte, donker roze, rode en pastel roze fondant dun uit (van elke kleur 50 gram) en steek hier kleine hartjes uit. Op een aantal witte hartjes maak je met de eetbare rode stift stipjes. Plak de hartjes met eetbare lijm op de taart en steek het grote hart voorzichtig boven in de taart. Decoreer de boven- en onderrand met een mooi lint.