



Boerderijtaart

Deze drie-laagse verjaardagstaart heeft op iedere laag een ander boerderijdier! Leer hoe je deze leuke Boerderijtaart maakt met dit recept.

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
4,99 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 25 x 10cm

RND104
21,65 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10 x 10cm

RND044
7,39 €



Dekofee Stainless Steel Ball Tool M

DF0631
9,99 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120
2,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow 250 g

F20145
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 250 g

F20135
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250 g

F20185
2,85 €



FunCakes Mix pour Gênoise Deluxe 1 kg

F10500
6,99 €

Fun
Delices



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink 250
g

F20190
2,85 €

Overige benodigdheden:

- 12 eieren
- 480 ml water
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- Schaaltjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°). Maak de 400 gram FunCakes mix voor Botercrème en de 400 gram FunCakes mix voor Biscuit zoals aangegeven op de verpakking.

Spray de grootste bakvorm in met bakspray, vul deze met de helft van het beslag en bak deze gedurende 40-45 minuten. Laat de biscuit na het bakken afkoelen op een taartrooster. Maak nu de resterende 400 gram Mix voor Biscuit klaar en vul de andere twee ingevette bakvormen ermee. Bak deze biscuits in 30-35 minuten gaar en laat wederom afkoelen op een taartrooster.

Verdeel de botercrème in drie porties en breng op smaak met de banaan-, vanille- en bubble gumsmaakstof. Snijd alle drie de biscuits twee keer door en vul elke biscuit met een van de op smaak gebrachte botercrème. Smeer ze alle drie af met de vanillebotercrème. Om genoeg vanillebotercrème over te houden om alle taarten mee af te smeren, kun je dus het beste de kleinste taart vullen met de vanillebotercrème. Zet de taarten een uur in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven. Knip ondertussen alvast het zilver-goudkarton op maat (15 cm).

Kneed 1 kilo witte fondant goed door, rol uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad en bekleed hiermee de taarten van 15 en 25 cm. Gebruik de smoothers om de zijanten strak af te werken.

Rol een stuk zwart fondant uit, snijd hier met het cutting wheel koeienvlekken uit en plak ze op de grootste taart. Rol een stukje roze fondant uit en snijd hier een koeiensnuit uit, plak deze op de taart en duw er voorzichtig de balltool in om neusgaten te creëren. Steek met een blaadjesuitsteker van mediumgrootte twee vormpjes uit, dit wordt de binnenkant van de oren. Rol een stukje wit fondant uit en steek twee hiermee twee grote blaadjes uit, plak de roze mediumblaadjes er in en bevestig ze tegen de taart. Maak van een klein stukje zwart fondant haartjes. Voor de oogjes gebruik je wit en zwart fondant, net als voor de wimpers. Plak ook dit tegen de taart. Rol een stukje rood fondant uit, snijd hier een langwerpige lapje van, doe wat lijm in het midden, vouw de buitenkanten naar het midden en knijp met je vingers voorzichtig samen. Wikkel hierna nog een klein strookje rood fondant dwars over de strik bevestig de strik boven het haar. Als laatste maak je een label voor in het oor, schrijf hier met de zwarte stift een nummer op. Zet de taart in de koelkast.

Rol het ivoor gekleurde fondant dun uit, snijd met het cutting wheel een ovaal uit en plak dit op de witte 15 cm taart, dit wordt het gezichtje. Maak met het cutting wheel een mond en met de balltool neusgaten. Steek ook twee keer de grote lelie uit. Rol een stukje roze fondant dun uit en steek hier twee keer de medium lelie uit, plak deze tegen de grote lelies aan. Plak de oren schuin boven op het hoofd. Maak van roze fondant ook een tongetje. Van een stukje wit, groen en zwart fondant en de ronde uitstekertjes maak je de ogen en de wimpers. Maak van de Hot Pink-fondant weer een strik zoals je ook met het rode fondant gedaan hebt. Maak de krullen van het schaap door steeds een sliert ivoorfondant te rollen, en om te buigen. Zorg dat ze iets opgedroogd zijn voor je ze op de taart plakt. Zet ook deze taart tot verder gebruik in de koelkast.

Tot slot gaan we aan de slag met het varken. Kneed 500 gram roze fondant goed door, rol het uit en bekleed hiermee de 20 cm taart. Pak weer de medium blaadjesuitsteker erbij om van het roze dat je over de oortjes te maken. Maak van hetzelfde roze fondant de neus, duw ook hier weer neusgaten in

met de balltool. Gebruik het laatste beetje roze fondant om een krulstaartje te maken. Plak dit op de taart. Voor de binnenkant van de oortjes gebruik je de kleine blaadjesuitsteker en een stukje ivoorfondant. Rol nu 150 gram bruine fondant uit, maak met behulp van cutting wheel moddervlekken en plak dit op de taart. Als laatste maak je van zwart fondant oogjes en wenkbrauwen.

Smeer de drum in met piping gel en bekleed met de groene fondant. Stapel de taarten op elkaar zoals beschreven in dit basisrecept. Gebruik eventueel wat piping gel tussen de lagen om te voorkomen dat ze gaan schuiven. Zet de taart tot verder gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes