



Recept Realistische Pizza Taart

Wil jij eens een keer iets anders serveren op je verjaardag? Met deze super realistische pizza taart met botercrème neem jij iedereen in de maling. En door de paprika, rode uien en champignons van fondant lijkt het net alsof het gezond is!

Boodschappenlijstje



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



RD ProGel® Concentrated Colour -
Wine Red

RD9515
4,15 €



PME Cake Leveler Large -40 cm-

CL18
11,79 €



Patisse Grille à gâteau Ronde 32 cm

01320
7,19 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Elegant Ivory
250 g

F20105
2,85 €



FunCakes Poudre Alimentaire rouge -
Deep Claret-

F45305
3,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg

F20500
9,49 €



FunCakes Poudre Alimentaire Brun -
Milk Chocolate-

F45270
3,35 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Marron 30 g

F44140
3,55 €



FunCakes Poudre Alimentaire Vert -
Holly Green-

F45260
3,35 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g

F44120
3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Crème
Mascarpone 100 g

F56175
4,63 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250 g

F20135
2,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Holly Green 30 g

F44175
3,55 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Aubergine

F45315
3,35 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 100 ml plantaardige olie
- 325 ml water
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- Crème brûlée brander
- Suikerbakkerspoeder om op uit te rollen
- Frambozen jam
- Grove rasp

Maak eerst de decoraties voor op de taart, dan kunnen deze iets drogen. De decoraties kunnen ook een dag van te voren gemaakt worden.

Salami

Voor de salami kleur je 125 gram Bright White fondant van FunCakes met de Burgundy ProGel van Rainbow Dust en de Brown FunColours Gel van FunCakes tot een salami kleur. Maar hier 3 dikke worsten van. Rol daarna 3 dunne worstjes van 50 gram Bright White fondant. Leg deze worsten om en om naast elkaar en rol dit samen met de Wilton rolling pin. Verdeel dit weer in 3 stukken en maak hier opnieuw 3 worsten van. Leg dit weer om en om naast elkaar en rol opnieuw samen. Blijf dit herhalen tot je de gewenste structuur hebt gevonden. Maak nu 1 grote worst en snijd dit in plakjes. Dust de randjes met een mengsel van de Milk Chocolate en Deep Claret FunColours dustpoeder.

Paprika

Voor de paprika kleur je 50 gram Bright White fondant van FunCakes met de Bright green FunColours gel en 30 gram Bright White fondant met Holly Green FunColours gel. Rol van het lichtgroene fondant een lapje van ongeveer 5 mm dik en rol het donker groene fondant uit tot een lapje van 2 mm. Leg de lapjes op elkaar en rol ze nog even kort samen. Snijd met de sugarcraft knife van PME puntige slierten en leg ze in een bocht op de zijkant te drogen. Dust de randjes met Holly Green dustpoeder.

Rode uien

Voor de rode ui kleur je 70 gram Bright White fondant met de Purple FunColours Gel van FunCakes. Rol 70 gram Bright White fondant en het paarse fondant uit tot een lapje van 1 a 2 mm. Leg de lapjes op elkaar en rol ze even kort samen. Snijd hier brede stroken van en stapel deze stroken op elkaar tot je de juiste dikte hebt. Snijd met de Sugar Craft Knife van PME reepjes van ongeveer 2-3 mm en leg ze in een bocht. Snijd eventueel de onderkantjes netjes af. Gebruik daarna de Aubergine FunColours dust langs de rand van de ui.

Olijven

Rol voor de olijven ringetjes Raven Black fondant uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek met de Wilton Decorating tip #012 rondjes uit en steek daarna met de voorkant weer een rondje uit.

Champignons

Voor de champignon heb je 80 gram Bright White fondant nodig en een klein stukje Raven Black fondant. Kneed het witte fondant kort door en maak er een dikke worst van. Knijp in de bovenkant van de worst het fondant over de lengte van de worst iets samen. Kneed het zwarte fondant door en rol hier twee dunnen sliertjes van. Leg dit tegen de zijkant van de holtes aan en duw aan. Snijd met een scherp mesjes plakjes. Maak met een cocktailprikker wat inkepingen in het zwarte fondant. Dust de randjes af met een mengsel van White Snow en Milk Chocolate FunColours Dust.

Mozzarella

Leg een stuk bevroren elegant ivory fondant in de vriezer. Haal deze na een uur weer uit de vriezer en rasp het met de grove rasp om 'mozzarella' te maken.

Taart

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm en trek de rand er omheen. Spray de zijkanten in met de Bake Release Spray. Maak 500 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake aan zoals is aangegeven op de verpakking. Giet het beslag in de springvorm en bak de cake in ongeveer 40-45 minuten gaar en laat de taart daarna afkoelen op het taartrooster.

Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met water. Zet de botercrème even weg. Kleur tussendoor 525 gram Bright White fondant met de bruine FunColours gel tot de gewenste kleur voor de korst en let het in een ziplock zakje weg tot je het moet gebruiken. Maak daarna de botercrème verder af en breng op smaak met de mascarpone smaakpasta. Snijd de cake met de PME Cake Leveler een keer door en vul de taart met de botercrème. Smeer daarna de taart rondom af met de rest van de botercrème. Zet de taart daarna in de koelkast tot je hem gaat decoreren.

Decoreren

Rol het bruine fondant uit tot een langwerpige sliert die 5 cm hoger is als de taart. Snijd een kant recht af en rol daarna de sliert losjes op. Pak de afgesmeerde taart erbij en zet de rol fondant tegen de zijkant aan en rol het fondant helemaal rondom af. Duw het goed tegen de zijkant aan en krul de overlap bovenaan losjes op naar binnen. Pak de crème brûlée brander erbij en brand de bovenkant mooi bruin. Let hierbij op dat je niet te lang op één plek blijft, want dan wordt het fondant zwart en krijgt het een bittere smaak.

Smeer daarna de hele bovenkant van de taart in met frambozenjam en leg de salami, uien, olijven, champignons en paprika's er op. Strooi daarna de 'mozzarella' er overheen. Brand de 'mozzarella' als laatste een beetje aan met de crème brûlée brander. Je pizza taart is af!