



Chique taart

Maak een chique taart, geschikt voor elke gelegenheid! De taarten zijn gemaakt met de FunCakes mix voor Cupcakes, aangevuld met een vleugje kokos, sinaasappel en aardbei. De bloemen, gemaakt van ouwel sheets, zijn eenvoudig te maken.

Boodschappenlijstje



PME Deep Square Pan 15 x 15 x 7,5 cm

SQR063
11,05 €



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5 cm

SQR083
16,09 €



PME Craft Brush Set

CB1007
6,89 €



Cake Star Papier azyne - Blanc- pk/12

75149
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 900 gram zachte roomboter
- 18 eieren (circa 900 gram)
- 150 gram roomboter
- Poedersuiker om uit te rollen
- Scherp mesje
- Kopspelden
- Diamant lint

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng voor de 15 cm bakvorm, 400 gram mix voor Cupcakes, 4 eieren, 200 gram boter, eetlepel sinaasappel smaakstof en een beetje oranje kleurstof door elkaar. Bak deze taart in circa 60 minuten gaar.

Herhaal dit voor de 20 cm bakvorm. Alleen meng je hier 600 gram mix voor Cupcakes, 6 eieren, 300 gram boter en een eetlepel kokos smaakstof. Bak de 20 cm taart in circa 70 minuten gaar. Als laatste maak je beslag voor de 25 cm bakvorm. Hiervoor meng je 800 gram mix voor Cupcakes, 8 eieren, 400 gram boter en twee eetlepels aardbeien smaakstof. Je kunt hier eventueel nog een beetje roze kleurstof aan toevoegen. Bak de 25 cm taart in circa 80-90 minuten gaar.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in circa 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).

Kneed 1kg witte fondant goed door en kleur 300 gram fondant oranje en de overige 700 gram roze.

Stort na het bakken de cakes op een rooster en laat goed afkoelen. Snij zo nodig na het koelen eventuele bulten op de cakes eraf en leg ze met de bovenkant naar onder op de drums. Smeer ze af met de botercrème.

De kleinste kan nu bekleed worden met de oranje fondant, de middelste met de witte en de grootste met de roze fondant. Maak de dowelrods met een scherp mesje op maat. Ze moeten twee centimeter boven de cakes uitsteken. Steek de dowels in de cake, zodat ze mooi onder de drums passen.

Knip het diamant-lint op maat en steek het met de kopspelden in de drum. Het mooiste is het als ze net tegen de cakes komen aan de bovenkant en een halve centimeter boven de cake eronder. Dit zodat het lijkt of ze zweven. Steek nooit spelden in de taart!

Maak nu de ouwel bloemen. Knip hiervoor een cirkel van 15 cm doorsnede en knip deze spiraalvormig in. Schilder de randjes met de light silver paint. Maak met een klein penseeltje de onderrand licht vochtig en plak het hiermee steeds net onder de voorgaande zilveren rand zoals op de foto. Je vormt zo een trechtervormige bloem. Plak in het midden de suikerparels met een beetje eetbare lijm of piping gel en plak ook hiermee die bloem op de taart.

