



Silver Sparkling Geode

Welke vrouw houdt er niet van edelstenen? Niet zo gek dus dat de Geodetaarten helemaal hip en happening zijn. Zelf zo'n kunstwerk maken? Volg dit recept!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g**

F10100
4,95 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g**

F10125
5,09 €



FunCakes Piping Gel Transparent 350g

F54410
6,69 €



FunCakes Isomalt 250g

F54795
5,59 €



Sugarflair Feuille Argent Transfert

G201
4,25 €



Wilton Cuillères à Pâte à Cupcake set/2

191001382
5,49 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



**Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20**

P01733
3,95 €



**FMM Outil de Modelage Couteau &
Scriber**

CUTMT9-10
3,85 €



**FunCakes Plateaux à Gâteau Non-Gras
Rond Ø15cm pk/5**

F80500
0,75 €



**PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm**

RND084
16,69 €



**PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm**

RND064
11,29 €



**ScrapCooking Pince à Épiler
Alimentaire**

SC5120
4,45 €



**Dr. Oetker Pinceau à Pâtisserie avec
Manche en Bois 20x3,5cm**

DRO1639
3,99 €

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Biscuit
- 250 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 1 kg FunCakes Covering Paste Wit
- 200 g FunCakes Isomalt
- FunCakes Colour Dust Sky Blue
- FunCakes Clear Piping Gel
- Sugarflair Silver Leaf Transfer
- 6 eieren
- 250 ml water voor de botercrème en 40 ml voor de biscuit
- 300 g boter

Benodigheden

- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Cupcakebeslag Lepels set/2
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- FunCakes Vetvrij Karton Rond 15 cm pk/5
- Scrapcooking Food Tweezer
- Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden Handle 20,5x3,5 cm
- Hamer/deegroller
- Aluminiumfolie
- Satéprikkers
- Lineaal

Stap 1: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray. Maak de 200 gram Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet een uurtje weg. Doe de 400 gram Mix voor Biscuit samen met 6 eieren en 40 ml water in een mengkom en mix dit eerst in 8 minuten op hoge snelheid tot een glad beslag om het daarna nog 2 minuten op lage snelheid na te mixen. Verdeel de mix over de twee bakpannen en bak de biscuits in 30-35 minuten gaar. Stort ze op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak de FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven. Snijd de biscuits allebei 2 keer door en vul ze met de botercrème. Smeer ook de buitenkant hiermee af.

Stap 3: Decoreren

Kneed de fondant goed door, rol uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en bekleed hiermee de taarten. Snijd het overvloedige fondant met een mesje weg. Zet ze tot gebruik in de koelkast.

Leg 3 stukken aluminiumfolie op elkaar en maak hiervan een bakje. Rol een stuk fondant uit tot een dikte van 4 mm, leg dit lapje in het aluminiumbakje en laat goed drogen. Idealiter maak je dit 2 à 3 dagen van te voren zodat het echt goed droog en hard is. Snijd als het goed droog is met de FMM knife een mooie strakke rand af.

Leg 4 vellen bakpapier op het aanrecht. Neem een Cupcake beslaglepel, vul het met 50 g FunCakes

Isomalt en laat smelten in de magnetron. Let goed op want dit wordt heel heet! Schenk de gesmolten isomalt op een vel bakpapier en laat hard worden. Maak een beetje FunCakes Colour Dust Sky Blue aan met wat water. Doe nog eens 50 g isomalt in de beslaglepel, laat dit smelten en meng halverwege het blauw erdoorheen. Schenk dit op een nieuw stukje bakpapier. Doe nog eens 50 g isomalt in de beslaglepel. Laat dit weer smelten. Voeg ondertussen blauwe kleurenpoeder aangemaakt met wat water toe. Als laatste verwarm je nog eens 50 g isomalt en voeg je weer blauwe kleur toe. Zorg dat dit donkerder is dan de andere blauwe isomalt die je hebt gemaakt. Schenk dit uit op een bakpapiertje. Als de isomalt goed opgedroogd en uitgehard is leg je het tussen twee vellen bakpapier en sla je het met een hamer (of deegroller) in stukjes.

Neem de taarten uit de koeling en stapel ze met behulp van de Wilton dowels (op de juiste lengte gesneden) en een FunCakes karton op elkaar (knip uit het karton alvast een stukje weg, hier komt het gat voor de geode). Als je de taarten opgestapeld hebt, snijd je met een scherp mes een stuk uit de taart. Het gat smeet je weer af met botercrème.

Duw met de Food Tweezer in het midden van het gat donkerblauwe isomaltstukjes. Vul het hele gat verder op met stukjes isomalt, uitlopend van donker aan de binnenkant naar licht aan de buitenkant. Dit zelfde doe je met het stuk fondant wat je in het aluminiumfolie hebt liggen, alleen plak je hier de stukjes vast met FunCakes piping gel. Snijd met behulp van het mesje en een lineaal de silver leafs in strookjes van 1 cm. Maak de randen langs de geode vochtig met water en leg hier een strookje silver leaf langs.

Duw het vast met een droog kwastje. Voor een extra mooi effect kun je eventueel vlekken met de silver leafs maken. Bevochtig een stukje van de taart met water en plak hier een stuk silver leaf tegenaan. Met een droge kwast veeg je het een beetje uit zodat er vlekken ontstaan. De bovenste geode zet je tegen een paar satéprikkers aan.