Naked cake

Deze naked cake steelt de show op ieder feestje! Voor het maken van deze taart hebben we het biscuit licht roze gekleurd. De lagen van taart zijn gevuld met heerlijk zomerfruit en slagroom. We maken de taart helemaal af met een prachtige zelfgemaakte gumpaste pioenroos.

Boodschappenlijstje

FMM Uitsteker Pioenroos

CUTPEON
€ 7,25

Patisse Fondantroller 20cm

P02066
€ 6,65

PME Flower Foam Pad

FFP573
€ 3,95

Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm 50g

RD9345
€ 2,95

JEM Tool 12 Bloemblad Frill & Half Rond

109SE012

€ 4,19

Culpitt Floral Wire Wit 20 Gauge set/20

1382W

€ 4,95

FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1kg

F10500

€ 6,99

Overige benodigdheden:

- Piepschuim bolletje (4 cm)
- 8 (wegwerp) eetlepels
- Maïzena
- Plastic mapje
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 20 ml water
- 250 ml geklopte slagroom
- Zomerfruit zoals frambozen en bosbessen

Zo maak je de pioenroos:
Steek de floral wire door het piepschuim balletje, laat hem er aan de bovenkant uitkomen en steek hem dan weer terug. Maak met floral tape de draden onder het balletje aan elkaar. Kleur een klein beetje gumpaste lichtroze. Rol het heel dun uit op een beetje maïzena. Steek 12 blaadjes uit met de peony cutter in de kleinste maat. Bewaar de blaadjes tot gebruik onder een plastic mapje. Rol met de friller tool over de blaadjes, zodat ze een beetje gefrilled worden. Leg ze in een lepel, zodat ze een beetje rond opdrogen tot ze allemaal gedaan zijn. Plak ze nu dakpansgewijs in twee rondjes op het balletje waarbij het eerste rondje aan de bovenkant goed aansluit, zodat je het balletje niet meer ziet. Laat nu bij iedere volgende laag de bovenrandjes van de blaadjes iets verder uitstaan. Ook komt na ieder rondje de volgende een klein beetje naar beneden op het balletje, zodat de bloem mooi rond wordt aan de bovenkant. Steek op deze manier voor iedere maat minstens 12 blaadjes uit. Hoe meer blaadjes, hoe voller de bloem wordt. Laat de blaadjes steeds even laten drogen in de lepels, zodat ze mooi rond staan. Laat als de bloem klaar is deze twee dagen drogen en dust dan voorzichtig de randjes van de blaadjes met een platte kwast. Als je in het midden van de bloem meer dust gebruikt, zal hij daar iets donkerder kleuren.

Voor de taart zorg je ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 200 gram FunCakes mix voor biscuit Deluxe, 3 eieren en 20 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Voeg tijdens het namixen een beetje roze kleurstof en een eetlepel bosvruchten smaakstof toe. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 20-25 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Snij de biscuit met een taartzaag in 3 lagen. Doe tussen iedere laag een flinke laag slagroom en wat fruit. Smeer het fruit af met een beetje slagroom en plaats de volgende laag erop. Als laatste plaats je de bloem op de taart. Doe die niet te lang van te voren, want anders wordt de gumpaste zacht.

de leukste taarten shop