



## Stapeltaart met Covering Paste

FunCakes heeft een nieuw soort fondant toegevoegd aan het assortiment: de covering paste! Een fondant die super flexibel en kneedbaar is, perfect om je taarten te bekleden. De covering paste kan je zelfs dunner uitrollen dan 2 mm, dit zorgt voor perfecte, scherpe randen! Kies één van de kleuren covering paste en probeer het uit met dit recept. Wij zijn namelijk al fan!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100  
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125  
€ 4,07



FunCakes Covering Paste 500g Wit

F20800  
€ 5,99



FunCakes Zachte Parels Medium Wit 60 g

F51810  
€ 3,39



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750  
€ 2,25



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100  
€ 4,99



FunCakes Clear Piping Gel 350 g

F54410  
€ 6,69



FunCakes Dummy Bol Ø3 pk/3

F82325  
€ 3,89



FunCakes Dummy Bol Ø5 pk/3

F82330  
€ 4,35



FunCakes Dummy Bol Ø7 pk/3

F82335  
€ 5,19



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm

129001701  
€ 8,79



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm

129001703  
€ 11,99



Wilton Basic Turntable

03-3120  
€ 11,65



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028  
€ 3,59



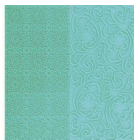
Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129  
€ 4,15



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

03-3133  
€ 5,95



FMM Impression Mat Vintage Lace

CUTIMP3  
€ 8,45



Patchwork Cutter Diamond Design

PWDIAMOND  
€ 0,99

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300g
- FunCakes Covering Paste Wit 1 kg
- FunCakes Zachte Parels Medium Wit
- FunCakes Transparante Piping Gel
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- Jam naar keuze
- 8 eieren
- 300 ml + 50 ml water
- 375 g zachte ongezoeten roomboter

## Benodigheden

- FunCakes Dummy Bol Ø3
- FunCakes Dummy Bol Ø5
- FunCakes Dummy Bol Ø7
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond 15cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- FMM Impressie Mat Vintage Kant
- Patchwork Cutter Diamant Design

## Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat goed afkoelen.

## Stap 2: Maak de botercrème

Maak ondertussen 300 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

## Stap 3: Snijd en vul de biscuits

Snijd de biscuit met de taartzaag twee keer door en vul ze met jam naar keuze en een dun laagje botercrème. Smeer daarna ook de gehele buitenkant af met een dunne laag botercrème. Zet de

taarten in de koelkast en laat minimaal een half uur opstijven.

#### **Stap 4: Bekleed de taarten met de covering paste**

Kneed de covering paste goed soepel door en rol uit tot een dikte van 2 mm. Bekleed hiermee de taarten en druk met de diamant cutter een patroon in de kleine taart. Plak als laatst in de kruisingen de witte parels.

#### **Stap 5: Maak de sierrand**

Maak van de covering paste een lange rol en rol dit heel dun uit. Druk hier de impressie mat in en maak met de stroken uitsteker een strook van ongeveer 3 a 4 cm breed die om de taart past. Plak dit vervolgens vast met eetbare lijm.

#### **Stap 6: Stapel de taarten**

Druk vier dowels in de grote taart en knip dit op maat af. Zet de kleine taart op een eventueel op maat geknipt karton en een beetje botercrème zodat de taarten niet verschuiven.

#### **Stap 7: Decoreer de stapeltaart**

Smeer de piepschuim ballen in met piping gel en bekleed deze met een dun lapje covering paste. Plak de ballen met een beetje botercrème op de taart.

#### **Stap 8: Geniet van deze elegante Stapeltaart met Covering Paste!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*