

de leukste taarten shop



Peppa Pig Taart

Peppa Pig, ook wel bekend als Peppa Big, is vooral erg populair onder kinderen. Maak met dit recept zelf deze heerlijke taart en versier hem met vrolijke bloemen en een zelf gemaakte fondant topper! Perfect voor op een verjaardag met een Peppa Pig Thema!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Fondant Raven Black 250g

F20135
€ 2,85



FunCakes Fondant Covering Paste
White 500g

F20800
€ 5,99

de leukste taarten shop



FunCakes Fondant Multipack Pastel Colours 5x100g

F20355
€ 7,49



FunCakes Colour Dust Pink Rose

F45280
€ 3,49



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,65



FunCakes Smaakpasta Framboos 120g

F56240
€ 5,99



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15



Wilton Dusting Brush set/2

02-0-0205
€ 8,45



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Comfort Grip Paletmes Hoek 22,5cm

03-3133
€ 6,05



FMM Uitsteker Wolken

CUTCLOUD
€ 7,85



PME Plunger Uitsteker Bloesem set/4

FB550
€ 10,69



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 g
- FunCakes Covering Paste Wit 750 g
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- FunCakes Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Food Colour Gel Rood
- FunCakes Rolfondant Raven Black
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Colour Dust Pink Rose
- Crisco
- 150 g ongezouten (room)boter
- 15 ml + 125 ml water
- 3 eieren

Benodigheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Dusting Brush Set/2
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4
- PME Modelling tools -Cutting Wheels



- FMM Fluffy Cloud Cutters set/5
- 3x Kleurplaat van Peppa Pig (Via Google afbeeldingen)
- Plastic insteekhoesje
- Sateprikkers

Je maakt de topper van Peppa Pig 2 dagen eerder, het moet namelijk goed droog zijn om recht op te zetten.

Stap 1: Maak de Peppa Pig Topper

Fondant bergen

Kleur twee stukjes Covering Paste in 2 tinten groen met de kleurstof helder groen. Rol dit uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en snijd met behulp van het cutting wheel 2 maten brengen uit. Steek aan de onderkant van de bergen sateprikkers en laat deze op een stuk keukenpapier apart van elkaar drogen. Kleur daarna een klein stukje van de covering paste rood met de kleurstof gel.

Peppa Pig

Knip uit 1 kleurplaat alle onderdelen van Peppa Pig los van elkaar en smeer de achterkanten licht in met Crisco, zodat het papier niet aan het fondant blijft plakken.

Knip uit 1 kleurplaat Peppa Pig in zijn geheel uit en smeer de achterkant van het plaatje ook licht in met was Crisco.



Knip uit 1 kleurplaat peppa pig in zijn geheel uit. Smeer de achterkant van het plaatje licht in met wat crisco. Rol daarna een stukje wit fondant uit en leg hier het plaatje op en snijd met het cutting wheel Peppa Pig in het geheel uit.

Doe de laatste kleurplaat van Peppa Pig in een insteekhoesje en leg hier de uitgesneden witte Peppa Pig op.

Neem de pastel roze fondant uit de multipack en rol hier een stukje van uit. Leg het hoofd er op en snijd uit. Leg dit vervolgens op de witte Peppa Pig en plat dit vast met wat eetbare lijm. Maak de oogjes van wit en zwart fondant. Met een mesje maak je een inkeping voor de neus en de mond en met de achterkant van een kwastje maak je de neusgaten.

Rol het stukje rode fondant uit en leg hier het jurkje op en snijd uit. Plak dit ook weer op de witte Peppa Pig. Maak de armen, beentjes en staartje van rolletjes roze fondant en plak ze tegen het lijf aan. Laat dit plat 2 dagen drogen. Als Peppa Pig droog is maak je met de roze kleurpoeder een bloesje op haar wangen met de kleinste kwast uit de set.

Stap 2: Zet de Peppa Pig Topper in elkaar

Plak de twee kleuren bergen overlappend op elkaar met wat eetbare lijm. Plak vervolgens Peppa Pig



hierop. Rol van alle kleurtjes pastel fondant kleine stukjes heel dun uit en steek hier met de plungers allerlei maten bloemetjes uit. Plak de kleinste bloemetjes met wat eetbare lijm op de bergen.

Stap 3: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 3 eieren en 15 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in een met bakspray ingevette bakvorm en bak het biscuit in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin en gaar. Stort na het bakken gelijk op een taartrooster en laat goed afkoelen.

Stap 4: Maak de botercrème

Maak de 125 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème aan met 125 ml water en 150 gram (room)boter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta framboos, of een andere smaakpasta naar keuze.

Stap 5: Snijd en vul het biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag 2x door en vul en smeer rondom af met botercrème. Laat dit een half uur opstijven in de koelkast.

Stap 6: Bekleed het biscuit

Kneed het de witte covering paste wat je over hebt goed soepel en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart.



Stap 7: Maak de regenboog van fondant

Maak van alle kleuren pastel fondant dunne rolletjes en vorm hier een regenboog van. Plak dit met wat eetbare lijm aan de voorkant van de taart. Rol ook wat wit fondant uit en steek hier wolken uit. Plak deze aan de uiteindes van de regenboog.

Stap 8: Decoreer de Peppa Pig Taart af

Plak de uitgestoken bloemetjes op de taart met wat eetbare lijm en steek voorzichtig de topper in de taart.

Stap 9: Geniet van deze heerlijke Peppa Pig Taart!