



Zomertaart

Maak nu zelf een heerlijke zomertaart! Maak de schelpen, een zee en de slippers van de FunCakes marsepein of fondant. Voor het zand gebruik je basterdsuiker. Voeg een heerlijke zomers vulling toe aan deze taart, zoals bavaroise. Een leuke en lekkere taart voor als traktatie op een zomerse dag!

Boodschappenlijstje



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter
set/4

DA634
€ 11,65



RD Essentials Tylo Poeder 80g

RD9310
€ 6,95



Katy Sue Mould Seashells

CE0069
€ 17,39



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x
7,5cm

RND083
€ 13,05



RD Essentials Edible Glue -Eetbare
lijm- 50g

RD9340
€ 4,79

Overige materialen:

- Kristalsuiker

Bak een taart van 20 cm volgens de instructies op de verpakking van de FunCakes mix voor biscuit. Smeer de taart nadat deze is afgekoeld af met botercrème.

Maak rolletjes van de 50 gram witte, bruine en zwarte fondant. Draai die om elkaar en rol samen tot een lange rol, vouw dubbel en rol nogmaals zodat het een marmer effect krijgt. Neem hiervan een stukje en doe dat in de schelpen mal. Maak zo diverse schelpen en poeder er wat Magic Sparkle Dust over. Leg ze (afgedekt) apart.

Doe 200 gram kristalsuiker in een plastic zakje en doe hier wat ivoor kleurstof bij. Sluit het zakje en kneed goed door tot de suiker zandkleurig is. Kleur 50 gram fondant oranje en 50 gram geel. Kneed er een klein beetje tylose door. Knip het malletje van de slipper uit, het lichte deel is de rand. Rol de oranje fondant uit tot ca. 3 mm dikte en snij de slipper uit. Knip het malletje nu kleiner (donkere rand) en rol de gele fondant uit. Leg de structuur-mat op de fondant en rol er nogmaals overheen. Snij de gele fondant uit m.b.v. de mal en plak op de oranje laag met wat lijm. Doe dit op dezelfde manier met de bandjes van de slipper.

Bevestig de bandjes met wat lijm op hun plek. Kleur wat fondant rood en steek verschillende maten bloemetjes uit en stapel ze. Druk met de achterkant van je kwastje een kuiltje in het hart van het bloemetje, zodat de blaadjes omhoog komen en lijm er een pareltje of klein wit bolletje fondant in. Plak het bloemetje op zijn plek op de slipper. Als de bandjes inzakken kan je eventueel wat keukenpapier of een stukje spons er onder steken, zodat ze mooi rond blijven staan. Laat goed drogen.

Kleur 600 gram van de fondant met de blauwe kleurstof, maar kneed het niet helemaal door, zodat het mooi gemarmerd is. Hou 100 gram hiervan apart. Rol de rest uit en bekleed de taart er mee. Zet de taart op de drum. Smeer een beetje Piping Gel boven op de taart en op de drum en strooi daar de gekleurde suiker op. Rol de apart gehouden blauw gemarmerde fondant uit en snij aan 1 zijde een rand recht af.

Rol de witte fondant uit, snij ook een rand recht af en leg die op de blauwe. Rol samen nog iets uit zodat ze aan elkaar plakken. Maak met behulp van de Flower/leaf tool een schulp randje aan de golf. Plak die aan de bovenrand van de taart zodat het lijkt of de golf op het strand spoelt. Leg de schelpjes op de taart en plaats de slipper er op. Bevestig het lint met lijm of spelden aan de zijkant van de drum.

Mal voor de slipper:

