



Tropische taart

Zoek je een echte zomerse taart? Dan is deze tropische taart erg geschikt! Na het bakken en bekleden van de taart, kun je de taart naar hartenlust decoreren met diverse decoraties in zee/strand thema. Vervolgens voeg je met de airbrush prachtige effecten toe aan de taart.

Boodschappenlijstje



Culpitt Floral Wire White set/50 -24 gauge-

1384W
€ 4,24



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
€ 7,61



Katy Sue Mould Seashells

CE0069
€ 14,78



Wilton Icing Color - Lemon Yellow - 28g

04-0-0031
€ 2,20



Wilton Icing Color - Orange - 28g

04-0-0032
€ 2,20



Wilton Icing Color - Royal Blue - 28g

04-0-0035
€ 2,20



Wilton Icing Color - Leaf Green - 28g

04-0-0047
€ 2,20



Wilton Icing Color - Red Red - 28g

04-0-0036
€ 2,20

Overige benodigdheden:

- 7 eieren (circa 350 gram)
- 295 ml water
- 300 gram roomboter
- Jam

Maak eerst de decoraties, dit kan een paar dagen tevoren zodat alles goed uithard. Kleur hiervoor 200 gram fondant geel, 100 gram lichtbruin (ivory) en 150 gram groen. Rol voor de palmboom de groene fondant dun uit en snij er met de cutting wheel 20 palmbladeren uit. Knip de floral wire in 4 delen en steek in ieder blad er een. Laat de bladeren drogen op een verfrommeld vel keukenpapier, zodat ze een beetje speels opdrogen. Rol dan de gele fondant uit en steek er met de middelste rose petal cutter druppels uit. Neem een dowel en snij die af op 24 cm lang. Laat de onderste 6 cm leeg (dat gaat straks in de taart) en plak de rest dakpansgewijs op de dowel, zodat je schubben krijgt. Doe bovenin de dowel een propje groene fondant. Rol dan de gele fondant uit en snij er lapjes van, steek er met de ronde uitstekertjes gaatjes in en laat het op een verfrommeld stuk keukenpapier drogen.

Maak zeewier door met geel onregelmatige rolletjes te maken. Als laatste maak je zeedieren en schelpen met de siliconen mallen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 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. Herhaal dit voor de 15 cm taart, gebruik hiervoor 200 gram mix, 3 eieren (circa 150 gram) en 20 ml water. Bak de taart in circa 25-30 minuten gaar.

Meng 250 gram mix voor botercrème met 205ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Als de biscuit zijn afgekoeld, plaats je de grootste taart op een taartkarton en snij je deze in 3 lagen. Smeer de onderste laag in met jam, plaats de tweede laag er bovenop en smeer deze in met de botercrème. Als laatste plaats je de laatste laag er op en smeer je de gehele taart af met de crème. Herhaal dit voor de kleinste taart. Plaats ze daarna even in de koelkast.

Kneed 500 gram fondant goed door en kleur deze lichtblauw met de teal kleurstof. Rol eerst 300 gram uit en bekleed hiermee de grootste taart. Snij 4 dowels op de hoogte van de taart en prik deze in het midden. Rol de overgebleven 200 gram fondant uit en bekleed hiermee de kleine taart. Plaats deze daarna boven op de grote taart.



Zet de airbrush klaar. Spuit met blauw op de taarten, zodat je een golvend effect krijgt. Gebruik de andere kleuren om de zeewier, spons schelpen en dieren mooie effecten te geven. Laat alles drogen en plak het daarna op de taart. Maak een klein plakje fondant om een eilandje te maken. Leg dat op de bovenste taart en steek daar de boomstam door. Bevestig de palmbladeren door de eindjes draad in de fondant in de boomstam te drukken.