



Flower Power Beetle

Leef je helemaal uit op deze Flower Power Beetle taart! De taart, gemaakt van FunCakes cupcakes mix, is gedecoreerd met heerlijke FunCakes fondant in diverse kleuren. Je kunt de taart naar eigen inzicht decoreren.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm

50g

RD9345

€ 2,85

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 125 ml water
- 150 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- Poedersuiker om te bestrooien

Bereidingswijze:

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in met de cakerelease, vul de bakvorm met het beslag en bak de taart in circa 65-75 minuten gaar. Laat de cake na het bakken afkoelen op een rooster.

Klop 150 gram ongezouten (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).

Smeer de cake rondom af met een laag botercrème. Kneed de roze fondant goed door en rol het op een met poedersuiker bestrooid werkblad uit en bekleed hiermee de cake. Snijd het overvloedige fondant weg.

Doe een beetje witte fondant in de sugarcraft gun met het schijfje van het medium gaatje en knijp lange linten. Maak hier de ramen, deuren, omlijsting van de lampen en de ruitenwissers mee. Snijd repen witte fondant met een mesje en maak hier de bumpers mee. Plak het vast met een beetje edible glue. Schilder het hierna voorzichtig zilver. Plaats het schijfje met kleine gaatjes in de sugarcraft gun en vul hem met groene fondant. Hiermee maak je het gras voor rondom de auto. Gebruik de gekleurde fondant in combinatie met de uitstekers en decoreer hier de auto mee naar eigen inzicht.

Tip: als de fondant wat moeilijk uit de sugarcraft gun komt, kneed dan een flinke klodder crisco door het fondant en probeer het opnieuw, je zal zien dat het een stuk beter gaat!