



Aardbeien Fondantttaart

Deze heerlijke klassieke aardbeienfondantttaart valt altijd in de smaak! Hij is niet moeilijk om te maken en je hebt niet veel nodig, maar de smaak is er zeker niet minder om.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120g

F56220
€ 5,89



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,05

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g
- FunCakes Smaakpasta Aardbei 120 g
- 2x FunCakes Rolfondant Bright White 250g
- 25 + 150 ml water
- 4 eieren (200g)
- 180g ongezouten boter
- Suikerbakkerspoeder
- Aardbeienjam
- Optineel: decoratie naar keuze
- Optineel: kleurstof voor de fondant

Benodigdheden

- Bakvorm Ø20cm x 7,5cm
- Taartzaag
- Spatel
- Rolstok

Stap 1: Taart bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor biscuit deluxe, 4 eieren en 25ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in 30-35 minuten in de voorverwarmde oven.

Stap 2: Botercrème maken

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 150 gram mix voor botercrème met 150 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 180 gram ongezouten boter in ca. 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). Voeg de aardbeien smaakpasta naar smaak toe.

Stap 3: Taart afsmeren en vullen

Snijd de biscuit in 1 of 2 lagen met de taartzaag, of gebruik een lang broodmes. Vul de lagen met een laagje aardbeienjam en botercrème. Stapel de lagen op elkaar. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème met behulp van een spatel. Zet dit even in de koelkast.

Stap 4: Taart bekleden

Kneed de fondant door en rol dit uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad tot 2-3 mm dikte. Haal de taart uit de koelkast en bekleed de taart met de fondant. Snijd het overvloedige fondant weg.



Tip: je kunt de fondant een kleur geven met voedselkleurstof. Decoreer de taart naar eigen inzicht met toefjes, fruit, strooisels of fondantdecoraties.