Chic Aubergine Kleur van het jaar Stapeltaart

Het wachten is voorbij, want FunCakes heeft de fondantkleur van het jaar onthuld! Dit jaar is de kleur van het jaar Chic Aubergine. Maak met deze kleur een indrukwekkende fondanttaart, gedecoreerd met verschillende fondantbloemen. De kleuren van de fondant passen perfect bij elkaar en vormen samen de collectie Boho Chic. Verras je gasten daarom met deze indrukwekkende taart tijdens je verjaardag of een andere feestelijke gelegenheid!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95

FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09

FunCakes Rolfondant Tropical Orange 250g

F20140

€ 2,28

FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 250g

F20205

€ 2,85

FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120

€ 3,65

FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100

€ 2,92

FunCakes Food Colour Gel Claret 30g

F44170

€ 3,65

FunCakes Smaakpasta Tonkaboon 100g

F56345

€ 7,19

FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750

€ 2,45

Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129

€ 4,15

Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø15x10cm

129001701

€ 12,85

Wilton Draaiplateau Basis

03-3120

€ 11,85

Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136

€ 6,85

Wilton Comfort Grip Paletmes Recht 22,5cm

02-0-0182

€ 5,65

FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 250g

F20290

€ 2,85

FunCakes Rolfondant Rosé White 250g

F20295

€ 2,85

FMM Uitsteker Roos met 5 Bloemblaadjes 50mm

CUTROP50

€ 3,55

FMM Impression Mat Vintage Kant set/2

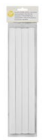
CUTIMP3

€ 8,45

PME Flower Foam Pad

FFP573

€ 3,95



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028

€ 3,59

FunCakes Rolfondant Vintage Purple 250g

F20300

€ 2,85

FMM Uitsteker Roos met 5 Bloemblaadjes 65mm

CUTROP65

€ 3,59

Culpitt Floral Wire Wit 20 Gauge set/20

1382W

€ 4,95

PME Bloemenprikker Klein pk/12

FP300

€ 4,05

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Smaakpasta Tonka Bean
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 1,5 kg
- FunCakes Rolfondant Rosé White 250 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 250 g
- FunCakes Rolfondant Tropical Orange 250 g
- FunCakes Rolfondant Mystic Turquoise 250 g
- FunCakes Tylo Poeder
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Kleurstof Gel Donkerrood
- FunCakes Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Magic Roll Out Powder
- 375 g zachte ongezouten roomboter
- 50 ml + 300 ml water
- 7,5 ei
- Maizena

Benodigdheden

- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 15cm pk/3
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-

- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- FMM Rozen Uitsteker 5 Blaadjes 50mm
- FMM Rozen Uitsteker 5 Blaadjes 65mm
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- FMM Impressie Mat Vintage Kant
- FMM Dab-a-Dust Dusting Pouch (gevuld met maizena)
- Culpitt Bloemdraad Wit 20 gauge
- PME Ronde Bakvorm Ø 20 x 5cm
- 2x PME Smoother met Handvat
- PME Schuimrubberen Modeleer Mat Set/2
- PME Anjer Uitsteker Set/3
- PME Modeleer Gereedschap Balvormig
- PME Modeleer Gereedschap Taps & Ronde Punt
- PME Bloemen Pics Klein
- PME Bloementape Roze met Zilveren Glitter
- Cocktailprikkers
- Plastic insteekhoesjes
- Ziplock zakjes

Maak de bloemen een paar dagen van te voren zodat ze goed kunnen drogen

Stap 1: Maak de fondant bloemen

Kneed 200 gram van alle fondant kleuren met een mespuntje van de FunCakes Tylopoeder. Bewaar het fondant in aparte ziplock zakjes als je het even niet gebruikt, om uitdrogen te voorkomen.

De Rozen

Maak van alle kleurtjes fondant kleine balletjes en rol deze tussen je vingers tot een druppelvorm, deze mogen maximaal 1 cm hoog zijn. Prik dit op een cocktailprikker met wat eetbare lijm en laat daarna 24 uur drogen. Dit zijn de cones waar je later de rozen op gaat maken.

Rol alle kleuren fondant heel dun uit met de rolstok zonder de ringen, totdat je er bijna doorheen kan kijken. Steek per roos uit het fondant twee keer de FMM Rozen Uitsteker 5 Blaadjes 50mm uit en voor de grotere rozen steek je nog eens extra per roos één keer de FMM Rozen Uitsteker 5 Blaadjes 65mm uit. Bewaar de uitgestoken vormen tussen plastic insteekhoesjes tegen het uitdrogen.

Leg een rozenblaadje op het schuimrubberen modeleer mat en dust de bovenkant even licht met maizena, veeg het teveel ervan af. Ga met de balvorm modeleer gereedschap over de randjes van de blaadjes, zodat deze gaan krullen.

Plak de blaadjes daarna met een heel klein beetje eetbare lijm tegen de cone en doe dit om en om. Krul de blaadjes met je vingers een beetje naar buiten. Herhaal dit tot je genoeg rozen hebt. Voor een grote roos herhaal je dit nog een keer met de grotere maat blaadjes. Laat ze minimaal een dag drogen.

De Anjers

Rol alle kleuren fondant heel dun uit met tylo poeder, tot je er bijna doorheen kunt kijken. Steek uit het fondant de middelste maat van de PME Anjers Uitsteker Set per bloem drie keer uit. Je kan er ook voor kiezen om de andere maten te gebruiken.

Leg een anjervorm op de schuimrubberen modeleer mat en dust de bovenkant even licht met maizena, veeg het overtollige maizena weg.

Maak nu elk blaadje dunner en iets krullend met behulp van de PME Modeleer Gereedschap Taps & Ronde Punt. Wijs de punt van de tool naar het midden van de bloem en rol voorzichtig heen er weer.

Plak met een klein beetje eetbare lijm drie anjer vormen op elkaar, vouw dit dubbel en vouw hierna nog een keer dubbel. Laat dit 24 uur drogen. Verkreukel eventueel een paar vellen keukenpapier en leg hier de anjers op, zo krijgen ze een beetje een ‘natuurlijke’ vorm.

Stap 2: Maak de gekrulde taart topper

Omwikkel een paar bloemendraden met de roze tape. Doe dit door een stukje tape af te knippen en trek deze even uit elkaar. Dit zorgt er namelijk voor dat de plaksel van de tape loskomt en je het draad goed kan wisselen zonder dat het loslaat. Rol dit daarna om een kleine rolstok, zo krijg je gekruld draad om als topper te gebruiken.

Stap 3: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen. Bak de 15x10 cm bakvorm in 30-35 minuten gaar en de 20x5 cm bakvorm binnen ca. 25-30 minuten. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 4: Maak de botercrème

Maak 300 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de FunCakes Smaakpasta Tonka Bean. Dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta toe te voegen tijdens het mixen van de botercrème.

Stap 5: Snijd en smeer het biscuit af

Snijd het biscuit met de taartzaag in lagen en vul en smeer rondom dun af met botercrème. Laat daarna minimaal een half uur opstijven in de koelkast.

Stap 6: Bekleed het biscuit met fondant

15 cm biscuit

Rol met een grote rolstok de rolfondant Chic Aubergine uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de 15 cm biscuit. Maak daarna een lange rol van de Chic Aubergine fondant en rol dit uit tot ongeveer 2 mm dikte. Druk hier de FMM Impressie Mat Vintage Kant achter elkaar herhalend in. Maak met behulp van de FMM Multi Stroken Uitsteker een brede strook en plak dit met een klein beetje eetbare lijm langs de onderrand van de taart.

20 cm biscuit

Rol wat van het resterende Chic Aubergine fondant uit tot een dun lapje en maak van de andere kleuren fondant dunne rolletjes. Kneed dit wel goed soepel door, anders krijg je scheuren in het patroon.

Leg de kleuren rolletjes op de Chic Aubergine fondant en rol strak op zonder lucht ertussen. Herhaal dit een paar keer tot je meerdere rolletjes hebt. Snijd de rolletjes in schijfjes van een halve cm en leg ze met de kleurtjes omhoog tegen elkaar aan. Leg er een vel bakpapier op en rol het uit tot een stuk waarmee je de 20 cm biscuit gaat bekleden.

Stap 7: Stapel de taarten

Plaats de 20 cm taart op een taart plateau of een cakeboard. Steek daarna de dowels in de 20 cm

taart en knip af op maat. Leg een op maat gemaakt cake karton op de taart en zet hier de 15 cm taart op.

Stap 8: Decoreer de stapeltaart

Kleur de overgebleven botercrème met de kleurenstoffen donkerrood, rood en paars tot je dezelfde kleur krijgen als de Chic Aubergine fondant. Plaats de botercrème in een spuitzak met het spuitmondje #1M en spuit een flinke toef van botercrème boven op de taart. Steek hier wat anjers en rozen in.

Steek de rozen met de cocktailprikker aan de zijkant in voor de rozen waterval en plak de anjers met wat botercrème tegen de taart aan.

Wil je liever geen prikkers in je taart gebruiken? Haal dan voorzichtig met een ronddraaiende beweging de prikkers uit de rozen en plak ze met wat botercrème tegen de taart.

Steek als laatst de flower pics in de taart en steek hierin de krullen. Doe dit niet zonder flowerpics! Het ijzerdraad kan gaan oxideren door het vocht van de vulling in de taart en het tape kan loslaten en dit kan ook in je taart terecht komen!

Stap 9: Geniet van deze indrukwekkende Chic Aubergine Kleur van het jaar Stapeltaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.