



Marvelous Taart

Met de Marvelous Mold kun je deze prachtige roze taart met krullen maken! Uitermate geschikt als onderdeel van een sweet table, maar natuurlijk ook als verjaardagstaart. Wij kozen voor diverse tinten roze, maar je kunt uiteraard iedere kleur nemen die je wilt.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta
Druivenpaars 25g

A123
€ 4,55



PME Deep Round Cake Pan Ø 10 x
7,5cm

RND043
€ 6,05



RD Essentials Edible Glue -Eetbare
lijm- 50g

RD9340
€ 4,79



Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta
Fuchsia Roze 25g

A134
€ 4,55



Wilton Silicone Precision Patterns -
Trellis-

409-7724
€ 1,10



PME Modelling tools, Bulbulous cone

PME9
€ 4,89



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15
x 10cm

RND064
€ 10,49



PME Dowel Rods Hout pk/12

DR1008
€ 3,85



Koekjes Uitsteker Ring Ø 4 cm

K052215
€ 2,09



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm,
24 stuks

02435
€ 5,85

Overige benodigdheden:

- 2 eieren (circa 100 gram)
- 65 ml plantaardige olie
- 330 ml water
- 250 gram roomboter

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram mix, 2 eieren, 65 ml olie en 130 ml water in een kom. Mix het in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de twee ingevette bakvormen en bak de taart gaar in circa 30-35 minuten. Stort de cake na het bakken op een rooster en laat deze goed afkoelen.

Meng 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 250 gram boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg hetmengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg een flinke eetlepel smaakstof toe. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Snij beide cakes één keer door. Vul de cakes met de botercrème en smeer ook de buitenkant hier mee af. Plaats ze daarna even in de koelkast om op te stijven.

Kleur 350 gram fondant lichtroze. Kleur 50 gram paars en 100 gram donker roze. Rol de paarse, 50 gram donkerroze en 50 gram witte fondant dun uit en steek van iedere kleur 10 rondjes. Vouw ieder rondje dubbel en plooi hem daarna in vorm. Laat de krullen uitharden. Dit kan je eventueel ook een paar dagen tevoren doen.

Maak de royal icing, zeef hiervoor 100 gram mix en meng dit met 12 ml water. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de icing. Leg de spuitzak nog even weg met het spuitmondje onder een vochtige doek.

Neem de kleinste cake uit de koelkast. Kneed 150 gram lichtroze fondant goed door en rol het uit op een beetje suikerbakkerspoeder. Bekleed hiermee het taartje. Zet de press ice tegen de taart en druk voorzichtig het patroon er in. Werk zo het hele taartje rond. Spuit daarna met de royal icing stipjes in ieder gaatje. Plak met de icing op ieder hoogste puntje een bloemetje. Laat de icing drogen.

Bekleed nu het grootste taartje met de lichtroze fondant. Kneed de donkerroze fondant goed door en rol hem tot een plak van ongeveer 2 mm dik. Leg deze plak op de marvelous mold en rol er nog eenmaal over. Wrijf daarna met je hand over de mal, zodat alles goed afgesneden wordt. Haal de stukjes fondant uit de mal die je niet op de taart wil en smeer de rest dun in met eetbare lijm. Laat even een minuutje drogen tot de lijm sticky wordt. Zet dan de mold met de fondant tegen het taartje en druk goed aan. Trek daarna voorzichtig de mold weg, zodat de fondant blijft plakken. Herhaal dit het taartje rond.

Tijdens het wachten tot de lijm plakkerig wordt kun je de ruche maken. Rol hiervoor een beetje witte fondant uit en snij met behulp van de multi ribbon cutter 3 stroken uit; één van 5 cm, één van 4 cm en één van 2 cm. Bewaar ze tot het verwerken onder een stukje folie tegen het uitdrogen. Leg eerst

de breedste strook op een beetje poedersuiker en rol met de bulbulous cone of een cocktailprikker over de beide randen heen en weer totdat deze mooi gaan frillen, herhaal dit met de middelste strook. Plak de 3 stroken daarna op elkaar en spray ze met de pearl spray. Plak de ruche daarna op de taart.

Maak een bolletje fondant en leg dat op het kleinste. Plak met de royal icing de krullen op en glitter ze met de twinkle dust. Knip een goud-zilverkarton op de maat van dit taartje. Knip of snij 3 dowel rods op de hoogte van de onderste en plaats ze daar waar het bovenste taartje komt te staan. Leg het goud zilverkarton op de dowel uiteindes en zet de taart erop.