



Lente Sugar Sheet Taart

Tijdens de live uitzending op Facebook op donderdag 16 april 2020, heeft Annemiek een prachtige Lente Sugar Sheet Taart gemaakt met de gekleurde suikers van FunCakes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Macarons, Glutenvrij 300 g

F11115
€ 5,09



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercreme 400 g

F10145
€ 5,19



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,55



FunCakes Musketzaad Groen 80 g

F51535
€ 2,65



FunCakes Musketzaad Geel 80 g

F51530
€ 2,65



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,55



Wilton Decorating Tip Round #1A

02-0-0166
€ 2,35



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat

MAC01A
€ 17,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99



PME Easy Cut Dowels -30cm- pk/4

DR212
€ 3,29



PME Craft Brush Set

CB1007
€ 6,89



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
€ 8,95



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Musketzaad Geel
- FunCakes Musketzaad Groen
- FunCakes eetbare Kleurstof Gel Helder groen
- FunCakes eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- Wilton spuitmondje #1M Open Star
- FunCakes Mix voor Swiss Merinque Botercrème
- Wilton Spuitmondje #1A Rond
- FunCakes Mix voor Macarons

Benodigheden

- Wilton Rolstok 50cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm 20x7,5 cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm 15x7,5 cm
- PME Decoratiekwasten Set/5
- PME Paletmes Hoek 23 cm
- Silikomart Macaron Mat
- Patisse Bakpapier vellen 38x30 cm pk/20
- FunCakes taartkartons Zilver/Goud - Rond 15cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25 cm
- PME Dowel Stokjes Easy Cut 30cm
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm

Stap 1: Maak de sugarsheets

Een dag van tevoren maak je alvast de sugarsheets. Doe per kleur 180 gram gekleurde suiker samen met 1 eetlepel glucose stroop in een kom en meng dit goed door elkaar. Leg dit op een vel bakpapier en leg op het suiker mengsel ook een vel bakpapier. Rol het voorzichtig uit tot ongeveer 3 mm dikte en de gewenste lengte en hoogte en laat dit overnacht drogen op tafel.

Stap 2: Maak de Macaronmix

Maak de macaronmix zoals is aangegeven op de verpakking en kleur het in de gewenste kleur. Doe dit in een spuitzak met #1A en spuit doppen op de mat. Laat dit twee uur aan de lucht drogen voordat je ze ongeveer 15 minuten afbakt in een voorverwarmde oven van 140 graden (130 graden heteluchtoven).

Laat ze op de mat afkoelen voordat je ze eraf haalt.

Stap 3: Bereid de Biscuitmix

Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden) en vet de bakpannen in met bakspray. Maak de 400 gram biscuitmix zoals is aangegeven op de verpakking met 40 ml water en 6

eieren. Verdeel dit over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 4: Bereid de Swiss Meringue Botercrème

Voor één portie: meng 100 g mix met 70 ml warm kraanwater, klop met een garde op de hoogste stand in 8 minuten luchtig. Voeg 220 gram ongezouten roomboter in 4 delen toe aan het mengsel, mix volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het daarna op de hoogste stand in ca. 8 minuten door tot een gladde crème en breng op smaak met de citroen smaakpasta. Verdeel het in 2 porties en kleur dit met de kleurgels groen en geel.

Stap 5: Taart vullen en afsmeren

Snijd de biscuits allebei twee keer door en vul met een laag lemon curd en een laag gekleurde Swiss Meringue Botercrème. Smeer 1 taart rondom af met de gele Swiss Meringue Botercrème en de andere met de groene Swiss Meringue Botercrème. Zet de taarten een uurtje in de koeling om op te laten stijven.

Stap 6: Macarons vullen en decoreren

Doe wat Swiss Meringue Botercrème naar kleurkeuze in een spuitzak met #1A en vul de macarons met creme. Maak een mix van de twee kleuren musketzaad en rol de zijkanten van de macarons hier doorheen. Plak op de macarons een klein bloemetje.

Stap 7: Taart decoreren

Doe wat Swiss Meringue Botercrème naar kleurkeuze in een spuitzak met #1M. Stapel de taarten op elkaar met behulp van dowels en een taartkarton. Snijd de onderkant van de sugarsheets recht af en vouw dit om de taarten heen. Spuit toefjes met de creme (#1M) en druk hier voorzichtig een macaron en gouden chocoballen in. Maak van de golden ginger dust en de rejuvenator een verfje en verf voorzichtig de randjes van de sugarsheets goud.