



Paarden carrousel taart

Debby IJlstra heeft deze geweldige paarden carrousel taart speciaal voor Deleukstetaartenshop gemaakt! Debby maakt dagelijks prachtige taarten, en is ook een Sugar Angel bij Icing Smiles, dus wij zijn supertrots en blij dat zij voor ons aan de slag is gegaan! Een hele klus, maar hieronder staat het recept volledig uitgewerkt, zodat jij zelf thuis ook lekker aan de slag kunt gaan... En alle ingrediënten haal je natuurlijk bij Deleukstetaartenshop!

Boodschappenlijstje



Katy Sue Siliconen Mal Taartsysteem
Touwrand

CCS008
€ 15,05



PME Lollystokjes 20cm pk/25

LS173
€ 3,35



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095
€ 3,11



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Deco Melts Wit 250g

F25110
€ 3,56



Katy Sue Siliconen Mal Houten Planken

DM0035
€ 13,29



Rainbow Dust Essentials Tylo Poeder
50g

RD9300
€ 5,29



JEM Pop It® Fleur De Lys set/2

1102EP013
€ 6,29



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1kg

F10500
€ 5,59



FunCakes Colour Dust Dark Chocolate

F45205
€ 2,68



FunCakes Rolfondant Bright White
250g

F20100
€ 2,28



FunCakes Rolfondant Teddy Bear
Brown 250g

F20245
€ 2,28



FunCakes Rolfondant Maroon Brown
250g

F20150
€ 2,28



FunCakes Rolfondant Raven Black
250g

F20135
€ 2,28



PME Eetbare Lijm Petal Glue 60g

104FP006
€ 0,89



FunCakes Food Pen Zwart

F45500
€ 2,44

Om te beginnen bak je 4 biscuit met de FunCakes biscuit mix. Twee biscuits van 25cm, 7cm hoog, één van 15 cm en 12cm hoog en een bolvorm van 20 cm. Ook bak je een extra Ruby cake gebakken, 20cm en 5 cm hoog met de mix van FunCakes.

Alle biscuits vullen met de FunCakes mix voor botercrème en de smaakpasta's van FunCakes: creamy caramel, Mokka, aardbei en mango/passievrucht. De Ruby Cake laat je met rust, lekker als een plak cake.

Zet daarna alle biscuits in de crumbcoat, koel ze even in de koelkast, daarna maskeren en weer goed koelen. Vervolgens kleur je een kilo witte fondant van Renshaw extra met pro gel kleurstof caramel. De 2 biscuits van 25cm en de Ruby cake plak bekleed je met deze fondant.

Met het overige witte fondant maak je met de mold van Katy Sue het houtmotief en plak je helemaal om de onderste taart. Ditzelfde doe je bij de bovenste 25 cm, alleen snij je hierbij de bogen uit. De fondant dust je vervolgens met de FunCakes Dark Chocolate Dust en plak je vast met eetbare lijm. In de onderste laag doe je de dowels en daarop leg je de Ruby cakeplak. Ook in de plak Ruby cake doe je vervolgens dowels om het gewicht te kunnen dragen. Daarom gebruik je ook Cake, dat is steviger dan biscuit.

De 15 cm hoge taart bekleed je vervolgens met gemarmerd fondant (wit, zwart, caramel en bruin gemengd). Deze taart zet je bovenop de Ruby en wederom doe je hier dowels in.

Gebruik de PME lolli-stokjes en de touwmold van Katy Sue en beplakt met fondant uit de mal de voorkant en achterkant van de stokjes. Steek deze in de Ruby cake. Daarna zet je de volgende laag erop, die wordt gedragen door de dowels in de 15 cm taart en door de palen van de carroussel, die laat je daarop rusten en plak je met fondant vast aan de onderkant.

De boltaart bekleed je met de Renshaw extra fondant en bespuit je met FunCakes Metallic copper spray en laat je goed drogen. Deze zet je op de 25 cm taart.

Vervolgens werk je alle randjes netjes af met de FunCakes Maroon Brown fondant en de touwmold van Katy Sue. De afwerkrandjes van de boogjes kleur je met de droge poeder van de copper spray. Op de onderste laag maak je paardjes met de patchwork cutterset en dust je ook met het poeder van de copperspray. De hoefijzers maak je patchwork cutter en dust je met de FunCakes Dust Golden ginger.

Bovenop de taart maak je de Fleur de lis van de jem pop it mold, maak er twee en gebruik tylose door de fondant. Maak deze aan elkaar vast met eetbare lijm en een prikkertje erin en dust het met de copper kleur. Onderaan de bovenste 25 cm taart kun je nog een kleine Fleur de lis maken.

Daarna maak je de paardjes met de jem pop it unicorn (vergeet hierbij niet de hoorn eraf te halen) in bruin, grijs en wit tinten en de haren en oogjes en mond maak je met zwarte en bruine eetbare stift van FunCakes. Gebruik hier ook weer tylose door het fondant en laat het goed uitharden. Plak de paardjes vast met FunCakes decompeltes aan de palen en zet er een bovenop de taart. Voilà, de taart is klaar!

Let bij deze taart dus goed op twee dingen: heel goed koelen en goed en voldoende dowels plaatsen om het gewicht te dragen. Succes!