Feestelijke Stapeltaart met kerstkoekjes en kaneel

Kerstkoekjes en taart, dat klinkt toch als een heerlijke combinatie? Waarom zou je kiezen, dus mis daarom niks tijdens de kerstdagen met deze elegante stapeltaart met kerstkoekjes en kaneel. De taart bestaat uit de lekkerste kerstkoekjes in de vorm van sterren, kerstbomen, sneeuwvlokken en is heerlijk gevuld met kaneel botercrème. Perfect als een kerst toetje tijdens de feestdagen voor jou en je gasten!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75

FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09

FunCakes Food Colour Gel Peach 30g

F44165
€ 3,65

FunCakes Sprinkle Medley Bordeaux 60g

F54185
€ 3,29

FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89

Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35

FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1kg

F10500
€ 6,99

FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 2,92

FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g

F44105
€ 3,65

FunCakes Piping Gel Transparant 350g

F54410
€ 6,69

FunCakes Cake Drum Rond Zilver Ø25cm

F80805
€ 2,25

Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,59

Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15

Wilton Decorator Preferred Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,79

Wilton Decorator Preferred Diepe Ronde Bakvorm Ø15x7,5cm

03-0-0035
€ 10,65

Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

Karen Davies Siliconen Mal Rieten Sterren

KD984
€ 7,18

Karen Davies Siliconen Mal Sneeuwvlokken & Kerstbomen

KD986
€ 7,51

FunCakes Rolfondant Old Rose 250g

F20280
€ 2,85

THE SUGAR PASTE™ Fondant Wit 1kg

TSP-W1
€ 10,69

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 450 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 400 g
- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Perzik
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Smaakpasta Kaneel
- FunCakes Rolfondant Old Rose 650 g
- FunCakes Sprinkle Medley Bordeaux
- FunCakes Piping Gel
- THE SUGAR PASTE - Rolfondant - Wit 650 g
- 150 g + 500 g zachte ongezouten roomboter
- 400 ml + 40 ml water
- 1 + 6 eieren

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 15cm pk/3
- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm – Zilver
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Karen Davies Siliconen Mal - Rieten Sterren
- Karen Davies Siliconen Mal - Sneeuwvlokken & kerstbomen

Stap 1: Maak het deeg voor de kerstkoekjes

Maak de FunCakes Mix voor koekjes met 150 gram boter en 1 ei, zoals aangegeven op de verpakking. Laat het deeg daarna een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe

Maak ondertussen de FunCakes mix voor Biscuit Deluxe. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden). Vet de bakpannen van Wilton in met de FunCakes Bake Release Spray. Maak daarna 400 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 6 eieren en 40 ml water zoals is aangegeven op de verpakking.

Verdeel het beslag over de twee bakpannen van Wilton en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Als de biscuits gaar gebakken zijn, stort je ze gelijk op de afkoelrooster van Wilton en laat je ze

goed afkoelen.

Stap 3: Maak de kerstkoekjes met de Karen Davies mallen

Als het deeg na een uur goed koud is kneed je het deeg snel door en bepoeder je de Karen Davies mallen met een beetje bloem. Maak daarna kleine balletjes van het koekjesdeeg en druk deze in de siliconen mallen.

Tip: Komt je koekjesdeeg moeilijk uit de siliconen mal? Laat het deeg dan even opstijven in de mal in de koelkast, zodat ze er makkelijker uitkomen.

Stap 4: Bak de kerstkoekjes

Leg de koekjes op een bakplaat bekleed met bakpapier en bak de koekjes in ongeveer 10-14 minuten lichtbruin en gaar en laat daarna afkoelen.

Stap 5: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Maak 400 gram botercrème mix aan met 400 ml water en maak de crème af met 500 gram zachte boter, zoals aangegeven op de verpakking. Breng daarna de botercrème naar eigen wens op smaak met de FunCakes Smaakpasta kaneel, door de smaakpasta er voorzichtig doorheen te spatelen.

Is de smaak nog niet hoe jij hem wilt? Dan kan je altijd meer smaakpasta aan de botercrème toevoegen.

Stap 6: Vul en smeer de biscuits af met de kaneel botercrème

Snijd beide biscuits twee keer door met de Wilton taartzaag en de vul de lagen met de kaneel botercrème. Smeer daarna de biscuits rondom af met de botercrème. Gebruik niet alle botercrème, je hebt dit namelijk nog nodig om de taart te decoreren. Laat de biscuit daarna goed opstijven in de koelkast, voordat je verder gaat met decoreren.

Stap 7: Rol de FunCakes Rolfondant Old Rose en THE SUGAR PASTE rolfondant Wit uit

Laat het fondant eerst op omgevingstemperatuur komen voor verwerking. Kneed het fondant stevig door totdat deze glad en elastisch is. Bestrooi het werkblad met een klein beetje suikerbakkerspoeder en rol het fondant met rolstok van Wilton uit tot een egale ronde vorm (2-3 mm dik). Draai het fondant telkens een kwartslag om plakken te voorkomen.

Tip: Zijn er kleine scheurtjes zichtbaar op de randen na het uitrollen? Kneed dan nogmaals stevig door totdat de randen volledig glad zijn bij het uitrollen.

Stap 8: Bekleed de biscuits met de FunCakes Rolfondant

Bekleed de 20 cm biscuit met de FunCakes rolfondant Old Rose. Dit kan je gemakkelijk doen door de uitgerolde fondant voorzichtig om de rolstok te rollen. Zo kan je de fondant makkelijker verplaatsen. Rol de uitgerolde fondant voorzichtig uit over het biscuit. Strijk daarna de fondant glad over het biscuit. Herhaal de stappen me de 15 cm biscuit met THE SUGAR PASTE rolfondant wit.

Stap 9: Stapel de biscuit taarten op elkaar

Leg de 20 cm biscuit eerst op de FunCakes Cake Drum Zilver en steek vier dowel stokjes door het biscuit. Gebruik daarna een schaar om de dowel stokjes op maat te knippen. Knip een taartkarton op maat en leg hem op het biscuit. Stapel daarna de 15 cm biscuit op het taartkarton. Zo blijft je stapeltaart stevig.

Stap 10: Kleur de overgebleven botercrème oud roze

Voor het kleuren van de botercrème mix je de FunCakes Kleurstoffen Gel Perzik, Rood en Zwart met elkaar. Voeg eerst een druppel perzik, rood en een klein puntje zwart toe aan je botercrème en spatel door de botercrème om het goed te laten mengen. Is de oud roze kleur nog niet bereikt? Voeg dan meer van de gewenste kleurstof gel toe.

Vul vervolgens een spuitzak met het spuitmondje #1M Open star van Wilton. Dit kan je gemakkelijk doen door het spuitmondje in de spuitzak te doen en een puntje af te knippen. Doe de spuitzak daarna in een glas en vouw de bovenkant van de zak om het glas. Vul daarna de spuitzak gemakkelijk met de roze botercrème.

Stap 11: Decoreer de stapeltaart

Plak de kerstkoekjes met wat botercrème tegen de taart aan. Spuit daarna mooie toefjes met het spuitmondje Wilton #1M boven op de taart.

Vul een spuitzak met de FunCakes Piping Gel en knip een klein puntje af. Spuit hiermee een fijn lijntje langs de onderrand van de taart en plak de FunCakes Sprinkle Medley Bordeaux parels er tegen aan. Herhaal deze stap ook met de tweede laag.

Zet het grootste kerstkoekje in de vorm van een ster recht op de taart in twee toefjes botercrème met eventueel een cocktailprikker erachter, zodat het kerstkoekjes goed blijft staan.

Stap 12: Geniet van je heerlijke Stapeltaart met kerstkoekjes en kaneel!