



Stenen stapeltaart

Verras familie en vrienden eens met een ander soort taart! Deze stapeltaart van stenen is gemaakt van de FunCakes mix voor Cupcakes en overgoten met een overheerlijk chocolade ganache, waarna hij bekleed is met vanille fondant.

Boodschappenlijstje



Patisse Verstelbare Sloffen Rand

P2168
€ 8,92



Patisse Houten Kwastje -2cm-

P02421
€ 2,08

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 350 ml slagroom
- 250 gram roomboter
- Bakpapier

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter, 5 eieren en de smaakstof in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag.

Leg een vel bakpapier op de bakplaat en plaats de rand er op, vet beide goed in. Giet het beslag in de vorm en strijk deze vlak af. Bak de cake in circa 60 minuten goudbruin. Laat de cake na het bakken 5 minuten rusten en stort het daarna op een rooster. Verwijder het bakpapier en laat het goed afkoelen.

Breng de slagroom aan de kook brengen en haal dan van het vuur. Roer de chocolade erdoor en iets laten afkoelen.

Snij de cake in de stukken in de maten en modellen steen die je wilt. Snij de randen rond af, eventueel met de hand langs strijken om alle hoekjes af te werken.

Plaats een schaal of diep bord in de wasbak, leg er een rooster boven op en plaats de cakes op het rooster. Giet de chocolade over de cake en laat de chocolade aan beide kanten uitdruipen. Plaatst het daarna op een bakpapier en laat het minimaal 12 uur in de koelkast staan om hard te laten worden. Doe dit minimaal 1 dag tevoren.

Zet een glas water klaar. Maak alle stukken cake een beetje vochtig, gebruik hier voor een kwast. Dit zorgt er straks voor dat de fondant goed blijft zitten.

Snij de witte fondant in stukken, plaats op ieder stuk een beetje grijze en/of bruine fondant van verschillende grootte. Hierdoor krijgen alle stukken een andere tint. Kneed een paar stukken grof door zodat het wel een geheel is maar de verschillende tinten nog goed te zien zijn. Rol de fondant uit op een beetje suikerbakkerspoeder. Bekleed met het uitgerolde fondant de cakes.

“Stenen” in de koelkast weer laten opstijven. Voor het opdienen stapelen, ze zijn dan stevig genoeg om mooi in vorm te blijven.