



Vrolijke musketzaad taart

Deze vrolijke musketzaad taart is ideaal voor elk feestje! De taart bestaat uit drie gekleurde taartlagen, gevuld met heerlijke bavarois. De taart is gedecoreerd met diverse kleuren FunCakes musketzaad.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 17,5 x
7,5cm

RND073
€ 10,99



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x
7,5cm

RND063
€ 8,95



PME Dowel Rods Hout pk/12

DR1008
€ 3,85

Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- 40 ml water
- 120 ml water
- 500 ml slagroom
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Poedersuiker om op uit te rollen
- Prikkers met decoratie

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix, 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) met het beslag. Bak de taarten in circa 35 minuten gaar. Mocht dit niet lukken, dan kun je de taarten apart bakken. Hou dan de volgende baktijden aan:

bakvorm 12,5 cm - 22-25 minuten

bakvorm 15 cm - 25-30 minuten

bakvorm 17,5 cm - 27-32 minuten

De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Snijd alle drie de biscuits met de taartzaag twee keer door. Klop de 500 ml slagroom lobbijg. Meng 100 gram mix voor bavarois met 120ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast. Smeer de bavarois op elke laag biscuit, stapel ze en zet in de koelkast, zodat de bavarois op kan stijven.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Werk nu alle drie de taarten af met een laagje botercrème. Gebruik hiervoor een paletmes.

Kneed de roze fondant door en rol dit met behulp van een rolstok uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad. Bekleed de grootste taart met roze fondant en zet deze in de koelkast. Kneed de groene fondant door en bekleed hiermee de andere twee taarten. Zet ook deze in de koelkast.

Knip twee taartkartons op maat voor de twee bovenste taarten. Smeer de roze taart heel dun in met piping gel. Strooi de roze musketzaad op een dienblad en rol heel voorzichtig de taart erdoor totdat hij helemaal bedekt is. Herhaal dit voor het kleine taartje, alleen dan met de groene musketzaad.

Meng alle kleurtjes musketzaad doorelkaar. Smeer de middelste taart in met piping gel en rol ook deze voorzichtig door de musketzaad.

Zet de grootste taart op een schaal en steek hier vier dowels in, knip ze af op de juiste hoogte. Leg een karton op de dowels en zet de middelste taart erop. Steek nu je drie dowels in de middelste taart en knip ze af op de juiste hoogte. Leg hier een karton op en zet de kleinste taart erop. Als laatste kan je decoratie prikkers in de taart steken.