



Fantasie Dinotaart

Deze fantasie dinotaart maak je zelf met het recept en de producten van Deleukstetaartenshop. Je geeft de taart gedetailleerde details door de fondantmallen van Katy Sue. Leuk voor een verjaardagsfeest in dinothema!

Boodschappenlijstje



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

03-3136
€ 6,85



Katy Sue Mould - Dragon Claws

CE0080
€ 9,85



Renshaw Rolfondant Extra 250g - White

R02872
€ 3,29



PME Modelling tools, Ball

PME3
€ 2,45



Katy Sue Mould - Dragon Eyes

CE0079
€ 19,68



FunCakes Chocolate Melts Puur 350 g

F30105
€ 15,45



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750
€ 2,25



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Maroon Brown 250 g

F20150
€ 2,85

Overige ingrediënten:

- 540 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 12 eieren
- 75 + 200 ml water
- Kartelmes
- Poedersuiker om op uit te rollen

Stap 1: Botercrème

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 200 ml water en laat dit minimaal een uur staan. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 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. Smelt 100 gram FunCakes chocolade melts en voeg dit toe aan de botercrème.

Stap 2: De cake

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C) en vet de rechthoekige bakvorm in met de spray. Doe 1200 gram FunCakes Special Edition mix voor Donkere Choco Cake samen met 12 eieren, 540 gram zachte boter en 75 ml water in een mengkom en mix dit op lage snelheid in 4 minuten tot een glad beslag. Schep dit in de bakpan en bak de cake in ongeveer 50-60 minuten gaar. Check na de baktijd met een satéprikker of de cake gaar is, zo niet bak je hem nog wat langer. Laat de cake nadat hij klaar is 15 minuten afkoelen in de vorm en stort hem daarna op een taartrooster om helemaal af te laten koelen.

Stap 3: Vullen

Snijd de cake doormidden met de Wilton cake leveler en vul hem met een laag botercrème. Snijd met een kartelmes een ovale vorm van de cake. Verkruimel de stukken die je eraf snijdt en meng hier een beetje botercrème doorheen. Plak dit dan weer bovenop de cake. Op deze manier vorm je een ovale bol. Smeer de hele buitenkant af met botercrème en laat dit in de koelkast een half uur opstijven.

Stap 4: Bekleden

Kneed 850 gram groene fondant goed door. Bestrooi het werkblad met poedersuiker en rol het fondant uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Bekleed hiermee de taart en snijd het overvloedige fondant weg.

Stap 5: Decoreren

Maak de draken ogen met behulp van de Katy sue mould – Dragon Eyes. Plak de ogen met eetbare lijm op de taart. Maak ook de klauwen met de Dragon Claws mal zodat deze wat kunnen drogen. Maak van gele, bruine, oranje en witte fondant kleine balletjes en druk ze plat in een stukje van de Dragon Eyes mal om de schubbenprint te krijgen. Plak de schubben dakpansgewijs op de taart. Maak van groen fondant platte driehoekjes en duw beide zijden van de driehoekjes in de mal. Snijd de onderkanten van de driehoeken recht af en plak ze met wat eetbare lijm op de rug van de draak. Maak twee platte cirkels van zwart fondant en plak dit aan de voorkant van de taart. Maak met een ball tool de neusgaten af. Plak als laatste de drakenklauwen tegen de taart aan.