



Marshall Paw Patrol taart

Deze dalmatiër taart is gebaseerd op het personage Marshall uit de populaire serie Paw Patrol. Verras de echte Paw Patrol fan met deze leuke fondanttaart met een vulling van vanille botercrème.

Boodschappenlijstje



SmartFlex Fondant Rood Velvet 250g

SMF003
€ 3,39



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø25x10cm

RND104
€ 23,25



PME Eetbare Lijm Petal Glue 60g

104FP006
€ 3,55



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Smaakpasta Vanille 100g

F56210
€ 5,89



SmartFlex Fondant Blauw Velvet 250g

SMF005
€ 3,39



SmartFlex Fondant Geel Velvet 250g

SMF009
€ 3,39



SmartFlex Fondant Zwart Velvet 250g

SMF010
€ 3,39



SmartFlex Fondant Wit Velvet Vanille
Smaak 1kg

SMF002
€ 10,75

Overige benodigheden

- 43 + 260 ml water
- 6½ (325g)
- 325 gram ongezoeten boter
- Kopsplend

Stap 1: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 430 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 6,5 eieren en 43 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 45-50 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Taart vullen

Meng 260 gram FunCakes mix voor Botercrème met 260 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 325 gram ongezoeten (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 (ca. 10 minuten). Breng de crème op smaak met vanille smaakpasta. Snij de biscuit twee keer door en vul de lagen met de botercrème. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème met behulp van een schraper. Zet een half uur in de koelkast. Smeer daarna weer een dun laagje botercrème rondom de taart, en zet weer even in de koelkast.

Stap 3: Taart bekleden

Kneed 500 gram witte fondant door en rol dit uit. Bekleed de taart en gebruik een fondant smoother om de fondant mooi strak te krijgen. Rol geel fondant uit en snijd hier een strook uit met de lintensnijder. Plak deze aan de onderkant van de taart met eetbare lijm. Rol het overgebleven witte fondant uit en bekleed hiermee de drum. Werk de drum af met een zwart lint, die je vast zet met een kopsplend. Zet de taart op de drum.

Stap 4: Taart decoreren

Oren: Rol witte fondant uit en snijd hier twee langwerpige oren uit. Teken dit eventueel eerst uit op papier. Zorg ervoor dat het oor bovenop de taart geplakt kan worden en aan de onderkant langer is dan de taart. Maak van zwart fondant bolletjes en druk deze plat, in de vorm van vlekjes. Plak deze op de oren met eetbare lijm. Plak de oren aan weerszijden van de taart.

Neus: Boetseer van wit fondant een snuit. Maak een mond en snorharen van zwart fondant en een tongetje van rood fondant. Boetseer van zwart fondant een neus. Plak de onderdelen met eetbare lijm op de snuit. Plak de snuit op de taart, precies in het midden tussen de oren.

Ogen: Rol het blauwe fondant uit en steek hier twee cirkels uit. Rol zwart fondant uit en steek hier twee kleine cirkels uit. Rol wit fondant uit en steek hier twee nog kleinere cirkels uit. Plak de cirkels op elkaar met eetbare lijm en vervolgens op de taart zoals op de foto. Plak boven de ogen rolletjes zwarte fondant als wenkbrauwen.



Vlekken: Maak van zwart fondant bolletjes in verschillende maten en druk deze plat, in de vorm van vlekjes. Plak deze op de taart met eetbare lijm naar eigen inzicht.

Hoed: Kneed rode fondant door en rol dit uit. Bekleed hiermee de cakeboards van 20 en 27,cm. Leg het kleine beklede board op de grote. Leg dit bovenop de taart. Boetseer van rood en geel fondant een brandweerhelmpje zoals op de foto. Maak van wit fondant een cijfer en plak dit op de helm. Plaats de helm bovenop de taart.

[Met dank aan Joh's taarten.](#)