



Liefdevol Valentijn Taartje

Deel je liefde met dit schattige tweepersoons taartje! Dit hartvormige taartje is afgewerkt met rode fondant en twee lieve love birds. Perfect voor Valentijnsdag, maar ook als cadeau tijdens moederdag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Rolfondant Fire Red 1 kg

F20520
€ 8,07



FunCakes Suikerdecoratie Tortelduifjes Set/16

F50150
€ 3,05



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,07



ScrapCooking Afkoelrooster 25 x 40 cm Mintgroen

SC5185
€ 10,50



Patisse Ceramic Mini Hart Springvorm 12cm

P03390
€ 7,52



PME Kunststof roller Glad 22,5 cm

PP86
€ 4,97



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,24

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 125 g
- FunCakes Rolfondant Fire Red 300 g
- FunCakes Suikerdecoratie Tortelduifjes Set/16
- FunCakes Bake Release Spray
- RD ProGel® Concentrated Colour - Pink
- RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm-
- Beetje suikerbakkerspoeder
- 275 gram ongezouten roomboter
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 125 ml water

Benodigdheden

- PME Disposable Icing Bags -30 cm- pk/12
- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-
- Patisse Ceramic Mini Hart Springvorm 12cm
- ScrapCooking Cooling Grid 25 x 40 cm

Stap 1: Bak de cake

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes bakmix voor Cupcakes, 125 gram boter en 3 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de taart in circa 45 minuten gaar. Laat de taart na het bakken circa 10 minuten afkoelen in de vorm en stort hem daarna op een rooster.

Stap 2: Maak de boter crème

Meng 125 gram FunCakes mix voor Boter crème met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)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). Smeer de taart rondom in met de boter crème. Houd een beetje crème apart. Zet de taart in de koelkast.

Stap 3: Bekleed het taartje

Kneed 300 gram rode fondant goed door en rol dit uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad. Bekleed de taart met de fondant en snij de overvloedige fondant weg met een mesje.

Stap 4: Decoreer het taartje

Kleur de overgebleven boter crème roze. Plaats het spuitmondje #16 in de spuitzak en vul deze met de roze crème. Spuit een roze sierrandje langs de onderkant van de taart. Plaats als laatste de twee love birds op het taartje met een beetje eetbare lijm.