



PussyDeluxe; Mjam Lente10

Deze PussyDeluxe taart is perfect als verjaardagstaart of als lekkernij bij de koffie op een zomerse dag. Volg de stap voor stap instructies om deze taart zelf te maken. Maak gebruik van diverse uitstekers en kleuren fondant om deze PussyDeluxe taart te versieren en te decoreren. Deze taart heeft ook in de MjamTaart! Lente 2010 gestaan.

Boodschappenlijstje



PME Mini Heart Shape Plunger Cutter Set/3

MH150
€ 5,43



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,80



FMM Alphabet tappits Lower Case SCRIPT

CUTALP2S
€ 4,85



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol 14ml

K101
€ 4,05



PME Kunststof roller Glad 22,5 cm

PP86
€ 6,10



JEM Strip Cutter No. 1 -3mm-

106M006
€ 5,95



FMM Alphabet tappits Lower Case

CUTALP2
€ 4,85



PME Modelling tools, Scriber Needle

PME6
€ 5,10



JEM Roller Pad

109SE013
€ 4,97



Crisco Shortening 450g

23913
€ 9,85



Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Papaver Rood25g

B104
€ 4,90

Overige benodigdheden:

- Cake of biscuit in zeshoekvorm van 20 cm (hoogte 8 cm)
- Cake of biscuit in ronde vorm van 15 cm (hoogte 4 cm)

Voorbereiden: Kleur de fondant als volgt: 50 g wit, 700 g donkerroze (gekleurd met Rose), 300 g licht roze (gekleurd met Rose), 50 g lichtblauw (gekleurd met SkyBlue), 50 g zwart (gekleurd met Extra Black) en 50 g rozerood (Poppy Red). Kneed door de blauwe, witte, rozerode en de zwarte fondant ieder $\frac{1}{4}$ theelepel Tylose (petal powder). Bekleed de cakedrum met de donkerroze fondant. Doe wat lijm of water op de drum, rol de fondant uit op de poedersuiker en leg deze over de drum. Til nu de drum op en snijd met een neerwaartse beweging de fondant langs de rand weg (met een paletmes).

De taart: Bekleed de zeshoekige taart met dezelfde kleur fondant als de drum (donkerroze). Snijd het kleine ronde taartje eerst horizontaal schuin door. Leg hiervoor het taartje met een kant ergens op, zodat hij schuin staat en snijd dan met een taartzaag recht af. Draai een helft van de taart een halve slag. Doe het taartje op een taartkarton dat exact even groot is als de taart, vul het taartje, smeer het af en bekleed het met de lichtroze fondant. Als de taart te hoog lijkt, kan ook een helft gebruikt worden.

Dowel de onderste taart. Doe dit door de stokjes (dowel rods) op de hoogte van de ondertaart af te snijden en in de onderste taart te steken in een driehoekvorm (indien de onderste taart van cake is gemaakt is dowelen van de taart niet nodig). Plaats het bovenste taartje erop. Leg, als de onderrand van de taart niet netjes genoeg is, een smal lintje in lichtroze fondant om de taart ter afwerking.

Katjes: Doe wat Crisco of Petal Base op het werkblad en smeer ook de Patchwork Cutters Cats er licht mee in. Rol de zwarte fondant papierdun uit en steek de cutter er in (niet verschuiven!). Til de cutter op en haal de resterende fondant voorzichtig weg. Laat de kat even liggen om wat steviger te worden. Steek in totaal 1 grote, 2 medium en 2 kleine katten uit de zwarte fondant en 1 kleine kat uit de witte fondant (hiervan is alleen het hoofd nodig, bij de tekst op de taart.) Deel alle katten nu op in kopjes en lijven. Snijd de nekjes weg. Op het rode schild komt een medium lijf en een groot hoofd. Op de blauw/witte schildjes komt het kleine lijfje en daarop een medium hoofd. Een klein zwart kopje plak je op het lingerie setje. De oogjes zijn kleine ovaaltjes: rol een klein balletje witte fondant, rol er twee puntjes aan en druk plat. Gebruik een klein rondje als pupil en als glimmertje een kleine Edible Star. Geef de kat een lichtroze halsbandje, vorm dit met je handen. Plak op het bandje en op het lijfje de zilveren Edible Stars. Laat de katten op de blauw/witte schildjes geheel zwart.

Schildjes: Steek met de Round&Wavy cutter in het grootste formaat 1 rozerode, 1 witte en 1 blauwe wavy vorm uit en steek vervolgens 1 witte en 1 blauwe wavy vorm uit in het, op één na, grootste formaat. Steek uit het rozerood het lint uit de Celebrations Set. Steek voor de pauwenveren op het rozerode schildje eerst een ovaaltje uit, die in de ronding van de wavy past. Steek eerst met een ronde steker uit, en snijd daarna de randen er af om een ovaal te krijgen. Plak er een wit hartje en een kleiner zwart hartje op (Heart Plunger Set). Plak een blauwe en een witte Wavy op elkaar met wat lijm, steek bloemen uit in rozerood met de kleinste Blossom Plunger Cutter en plak deze rondom.

Bikini: Rol lichtblauwe fondant dun uit en steek de bikini uit. Snijd het kartelrandje eraf. Rol wat zwarte fondant dun uit en maak met de stripcutter smalle bandjes. Lijm deze stripjes langs de rand

van de bikini. Vul de bikini met wat schuimrubber of keukenpapier om vorm aan te brengen en laat hem zo drogen.

Decoreren: Maak met lichtroze een rand langs de rand van de cakedrum met de Heart Ribbon Cutter. Meng wat Burgundy Dust met een paar druppels Rejuvenator Spirit (alcohol) en schilder met een fijn kwastje takjes op het bovenste taartje, laat ze ook overlopen naar de onderste taart. Steek met de blossom plunger witte bloemen uit en plak deze langs de takjes. Maak letters met de tappits; rechte letters voor het woord Pussy en schuine voor het woord Deluxe. Lijm ze op de onderste taart door eerst de letters neer te leggen, dan een fijn streepje lijm ernaast en de letter erin schuiven. Lijm de schildjes op de taart. Laat het rozerode schildje een stukje boven de taart uitsteken. Drapeer als laatste de bikini op de bloemen van het bovenste taartje en zet het vast met een klein beetje Edible Glue. Rol nog wat zwart fondant uit en maak hiervan bandjes voor aan het lingersetje. Werk, indien gewenst, de drum af met een zijden lint.

Tip: Gebruik de JEM Roller Pad in combinatie met de JEM Cutters: leg de cutter omgekeerd op de Roller Pad. Rol de fondant uit en leg het over de cutter. Rol er nogmaals overheen met de rolstok. Wip met de PME Needle tool (naald) de fondant eruit.