



## Wintertaart met Witte Chocolade Botercrème

Sneeuwvlokken en ijs is het eerste waar wij aan denken als het gaat om winter. Maak daarom deze Winterse Taart voor een echte winterse ervaring! De Wintertaart bestaat uit een heerlijke vulling van jam en witte chocolade botercrème. Versierd met verschillende sneeuwvlokken gemaakt van Smartflex Rolfondant en indrukwekkende ijspegels gemaakt van FunCakes Isomalt. Deze Wintertaart is heerlijk tijdens echte winterse dagen!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
450 g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100  
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)  
22 g

F54750  
€ 2,25



FunCakes Musketzaad Haaienmix 80 g

F51580  
€ 2,65



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100  
€ 4,99



FunCakes Smaakpasta Witte Choco  
100 g

F56110  
€ 6,05



SmartFlex Fondant Wit Velvet Vanille  
1kg

SMF002  
€ 8,60



SmartFlex Fondant Baby Blauw Velvet  
250g

SMF006  
€ 2,71



FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm -  
Baby Blauw

F80840  
€ 3,45



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110  
€ 3,79



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

03-3136  
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #4B Open Star Carded

02-0-0159  
€ 2,35



Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034  
€ 11,05



Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm

03-0-0035  
€ 9,65



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129  
€ 4,15



Wilton Comfort Grip Spatula Recht 22,5 cm

02-0-0182  
€ 5,59



Patisserie Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733  
€ 3,85



Scrapcooking Smoother

SC5112  
€ 10,49



PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3

SF708  
€ 9,59



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) Pk/4

DR125  
€ 4,45

## Ingrediënten

- FunCakes Biscuitmix Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 125 g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Musketzaad Haaïenmix
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Isomalt 250 g
- SmartFlex Fondant Wit Vanille 800 g
- SmartFlex Fondant Baby Blauw Velvet 250 g
- zachte ongezoeten roomboter 250 g
- 6 eieren
- 125 ml melk
- 200 ml + 40 ml water
- Jam naar keuze

## Benodigheden

- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 15cm
- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Baby Blauw
- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton taartzaag 25 cm
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Comfort Grip Spatel Recht 22,5 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Scrapcooking Smoother
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3
- PME Plastic Dowel Stokjes 31cm pk/4

## Stap 1: Maak de FunCakes Biscuitmix Deluxe

Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden) en vet de bakpannen van Wilton in met de FunCakes Bake Release Spray. Maak 400 gram van de FunCakes Biscuitmix Deluxe met 40 ml water en 6 eieren zoals in aangegeven op de verpakking. Verdeel daarna het beslag over de twee bakpannen.

Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken direct op een taartrooster om goed af te laten koelen.

## **Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème**

Maak 200 g van de FunCakes Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en maak af met 250 g zachte boter zoals staat aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème als laatst op smaak met de FunCakes Smaakpasta Witte Choco naar wens.

Vul een FunCakes spuitzak met het spuitmondje #4B Open Star van Wilton. Dit kan je gemakkelijk doen door de spuitzak met het spuitmondje in een glas te doen en vervolgens de spuitzak te vullen met de botercrème.

## **Stap 3: Vul en smeer de biscuits**

Snijd beide biscuits met de Wilton taartzaag 2 keer door en vul de lagen met jam en botercrème.

Herhaal dit bij elke laag en smeer de biscuits af met een dunne laag botercrème. Laat daarna beide biscuits opstijven in de koelkast.

## **Stap 4: Bekleed de biscuits met de Smartflex rolfondant**

Kneed de Smartflex Rolfondant Wit goed door tot hij soepel is. Strooi suikerbakkerspoeder op je werkblad en rol de rolfondant uit met de Wilton Rolstok uit tot een egale ronde vorm van ongeveer 2-3 mm dik. Draai tijdens het rollen steeds de rolfondant een kwartslag om plakken te voorkomen.

Bekleed allebei de biscuits daarna met de Smartflex rolfondant en gebruik hierbij een fondant smoother om de fondant strak om het biscuit te krijgen.

## **Stap 5: Stapel de biscuits op elkaar**

Leg de 20 cm biscuit eerst op de FunCakes Cake Drum Baby Blauw en steek vier dowel stokjes door het biscuit. Gebruik daarna een schaar om de dowel stokjes op maat te knippen. Knip een taartkarton op maat en leg hem op het biscuit. Stapel daarna de 15 cm biscuit op het taartkarton. Zo blijft je stapeltaart stevig.

## **Stap 6: Smelt de FunCakes Isomalt**

Smelt de FunCakes Isomalt in de magnetron (ca. 700W in een hittebestendige kom) of pan tot 170°C. Roer elke 20-30 seconden de isomalt goed door totdat het geheel vloeibaar is. Zet de kom / pan ca. 10 seconden in een schaal met een bodempje koud water. Giet het daarna op een bakplaat bekleed met bakpapier en laat de isomalt goed drogen.

## **Stap 7: Maak de fondant sneeuwvlokken**

Kneed de Smartflex Rolfondant Baby Blauw goed door en rol uit tot een dikte van ca. 2-3 mm dik. Steek verschillende maten sneeuwvlokken uit met de PME Sneeuwvlok Plunger Uitstekers. Plak daarna de sneeuwvlokken met wat FunCakes Eetbare Lijm tegen de zijanten van de taart aan.

### **Stap 8: Maak de FunCakes Mix voor Enchanted Cream**

Maak de 125 g van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream aan met 125 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de enchanted cream daarna in een spuitzak met het spuitmondje van Wilton #4B.

### **Stap 9: Versier de Winter Taart**

Spuut van de Enchanted Cream rondom en boven om de taart toefjes, strooi daarna de FunCakes Musketzaad Haaienmix over de toefjes heen. Breek de isomalt in stukken en steek deze in de toefjes boven op de taart.

### **Stap 10: Geniet heerlijk van een stukje Winter Taart met Witte Chocolate Enchanted Cream!**