



Zomerse Taart met Bloemen

Maak zelf een vrolijke en kleurrijke taart voor de Zomer en decoreer met verschillende eetbare papieren bloemen! Perfect voor een Picknick, Barbecue of gewoon om iets vrolijks te bakken tijdens de Zomer.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30 g

F44125
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Smaakpasta Vlierbloesem 100 g

F56335
€ 7,49



FunCakes Musketzaad Pastel 80 g

F51630
€ 2,65



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Madelief pk/13

F53230
€ 3,95



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Roos pk/6

F53245
€ 4,79



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Groene Blaadjes pk/50

F53205
€ 2,69



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Viool pk/8

F53240
€ 3,75



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Pioenroos pk/7

F53210
€ 4,25



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen
Frangipani & Blaadjes pk/15

F53215
€ 3,55



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen
Primula pk/12

F53235
€ 4,25



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø
17,5 x 10 cm

129001702
€ 11,99



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,59



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen
Tulp & Blaadjes pk/12

F53225
€ 3,55



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen
Camellia pk/5

F53220
€ 3,65



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Comfort Grip Spatula Recht 27,5
cm

02-0-0184
€ 7,89



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Basic Turntable

03-3120
€ 11,65

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 400 g
- FunCakes Food Colour Gel Baby Blauw
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Musketzaad pastel
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Madelief
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Rose
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Groene Blaadjes
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Viool
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Pioenroos
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Frangipani & Blaadjes
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Tulp & Blaadjes
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Primula
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Camellia
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Smaakpasta Vlierbloesem
- 400 ml melk
- 40 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 17,5 x 10 cm (2x)
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatula Recht 27,5 cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- PME Side scraper

Stap 1: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de 2 bakpannen in met FunCakes Bake Release Spray. Bereid 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe en zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het beslag over de 2 bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Vlierbloesem.

Stap 3: Snijd en stapel de taart

Snijd allebei de biscuits met de taartzaag 2x door en stapel op elkaar met Enchanted Cream®. Begin en eindig met stapelen met een onderkant van de biscuit, zo krijg je een mooie rechte taart.

Stap 4: Smeer af met Enchanted Cream®

Prik van boven naar beneden twee dowels in de taart en knip af op maat. Zet de taart op de draaitafel en smeer hem rondom af met een dikke laag Enchanted Cream®.

Stap 5: Maak de strepen

Pak de PME Lange Kunststof Schraper Strepen en trek dit rondom je taart zodat je de strepen mooi strak krijgt.

Verdeel nu de rest van de Enchanted Cream® in delen en kleur dit met de FunCakes Kleurstoffen. Doe deze kleuren crème afzonderlijk van elkaar in spuitzakjes en knip er een klein puntje af.

Spuut nu de gekleurde crème tussen de ontstane ribbels op de taart. Als je alle kleuren tussen de ribbels gespoten hebt trek je met de gladde kant van de schraper de taart weer glad.

Stap 6: Decoreer de taart

Leg een vel plasticfolie op het aanrecht en smeer in de lengte de gekleurde crème wat je over hebt op het plasticfolie en rol dit op tot een lange worst. Knip 1 kant van de rol af en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M. Spuit boven op de taart een mooie gekleurde rand en strooi er wat FunCakes Musketzaad Pastel op.

Druk nu voorzichtig de FunCakes Ouwel Bloemen en Blaadjes tegen de taart.

Stap 7: Geniet van deze vrolijke Zomerse taart met wafer flowers!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.