



Airbrush taart

Met de airbrush kun je prachtige decoraties op deze ivorekleurige taart decoreren! De airbrush biedt je volop mogelijkheden om je taarten of decoraties te decoreren.

Boodschappenlijstje



**Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta
Hultsgroen 25g**

A106
€ 4,55



FMM Creative Leaf cutter set/4

CUTLEAF
€ 6,65



**PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20
x 7,5cm**

SQR083
€ 16,09



PME Icing Bag Adaptor

IA470
€ 1,19



PME Dowel Rods Hout pk/12

DR1008
€ 3,85



**RD Essentials Edible Glue -Eetbare
lijm- 25g**

RD9345
€ 2,85

Overige benodigdheden:

- 12 eieren (circa 600 gram)
- 83 ml water
- 150 gram ongezouten roomboter
- 500 ml slagroom
- 120 ml water
- 30 ml water
- Lege eierdoos
- Kwastje
- Grote lege doos

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 880 gram mix, 12 eieren en 83 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol). Bak de 20 cm taart in circa 35-40 minuten. Bak de 25 cm taart in circa 40-45 minuten. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml 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).

Kleed de witte fondant door en kleur circa 1,1 kg licht ivoor en kleur 50 gram groen. Neem circa 75 gram gumpaste en kneed dit door de fondant die je over hebt. Rol dit uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad. Steek hier met de gerbera plunger cutter bloemen uit en leg ze te drogen in de flower former. Kneed circa 25 gram gumpaste door de groene fondant. Rol dit uit en steek hier blaadjes uit. Leg ze te drogen in een eierdop, zodat het een grillige vorm krijgt. Het handigst is als je de bloemen en de blaadjes ruim een dag van tevoren maakt, zodat ze goed kunnen drogen en hard zijn.

Snijd met een taartzaag de biscuits door. Klop de 500 ml slagroom lobbijg. Meng 100 gram mix voor bavaroise met 120ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast.

Vul de taarten met de bavaroise en smeer deze af met de botercrème. Plaats ze daarna in de koelkast.

Rol de ivoor kleurig fondant uit en bekleed hiermee beide taarten. Steek vier dowels in de onderste taart en knip deze af op de juiste hoogte. Leg hier een karton op en plaats de tweede taart hierop. Druk de Arabische vormen in je taart.

Zeef 250 gram mix voor Royal Icing en meng met 30ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Kleur de icing ivory en verdun dit met een paar druppels water. Plaats een adaptor met spuitmondje 3 in een spuitzak en vul deze met de icing. Spuit nu de print met icing na op de taart.

Zet een grote lege doos op het aanrecht en leg hier de gedroogde blaadjes in. Doe groene vloeibare kleurstof in de airbrush en spuit de blaadjes met een vleugje, zodat ze niet helemaal egaal van kleur zijn. Maak de airbrush schoon en vul hem met gele vloeibare kleurstof. Leg nu de gedroogde gerbera's in de doos en spuit de bloemen geel. Doe hierna wat oranje vloeibare kleurstof in de airbrush en spuit de kern en de punten van de bloemen oranje. Doe wat fuchsia vloeibare kleurstof in de airbrush en spuit de helft van de bloemen over met fuchsia. Doe dit geheel naar eigen inzicht. Laat de bloemen en de blaadjes even drogen. Plak nu met een beetje icing de bloemen en de blaadjes op de taart.

