



Mooi met madeliefjes

Met het voorjaar weer voor de deur is deze taart perfect! De madeliefjes groeien ons als het ware tegemoet en dat maakt ons blij. Heel blij.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm

50g

RD9345

€ 2,95

Overige materialen:

- 2 x 4 eieren
- 2 x 25 ml water
- 200 ml water
- 250 gr zachte ongezoeten boter

Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Bereid de botercrème voor door 200 gram Mix voor Botercrème te mengen met 200 ml water. Laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Vet de bakpan in met bakspray. Mix 250 gram Mix voor Biscuit met 4 eieren en 25 ml water op de hoogste snelheid tot een glad beslag en mix daarna nog 2 minuten op lage snelheid na. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar. Stort hem daarna op een taartrooster om af te laten koelen. Bak vervolgens nog een tweede biscuit.

Voeg een theelepel tylopoeder toe aan 150 gram witte fondant en kneed goed door. Hiervan maak je de madeliefjes. Ga als volgt te werk: rol het fondant heel dun uit en gebruik de Daisy Cutter om de bloempjes uit te steken. Doe dit per bloem twee keer. Plak de twee bloempjes verschoven op elkaar. Maak met geel fondant kleine bolletjes ter grootte van een doperwt en druk ietwat plat. Bevochtig de bolletjes met eetbare lijm en strooi er gele suiker overheen. Zorg dat de bolletjes helemaal bedekt zijn met suiker en plak ze vervolgens in het hart van de bloemetjes. Voor een levendig effect laat je de bloemen drogen op een propje papier met een kuiltje er in. Hierdoor komen de madeliefjes mooi open te staan. Idealiter maak je de bloemen een dag van tevoren zodat ze de tijd hebben om goed uit te harden.

Maak nu de botercrème verder af. Hiervoor klop je 250 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel dat je eerder apart gezet hebt in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat je het volgende deel toevoegt. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten) en breng op smaak met de kersensmaakstof.

Snijd beide biscuits één keer doormidden, smeer daartussen de botercrème en stapel weer op elkaar. Smeer vervolgens de buitenkant van de taart af met de crème en zet de taart een uurtje weg in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.

Kneed de overgebleven witte fondant goed door en kleur vervolgens met de teal-kleurstof. Rol uit tot een grote ronde lap en bekleed daarmee de taart. Snijd de overtollige fondant weg. Doe nu de verschillende kleuren groen apart van elkaar op schoteltjes en voeg wat lemon extract toe zodat je een verfje krijgt. Schilder met de verschillende kleuren groen (eventueel gemengd) lange grassprietten en stelen op de taart. Gebruik de witte kleurstof om halve bloemen op de taart te schilderen. Laat dit eerst goed drogen en plak vervolgens de fondant bloemen met eetbare lijm op her en daar op de taart. De taart is klaar om mensen heel erg vrolijk te gaan maken!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.

