



## Stapeltaart met 3D-bloemen en strepen

Deze fondanttaart barst van de kleur en vrolijkheid. De bloemen en hartjes maken 'm speels en feestelijk. Een taart die meteen in het oog springt en perfect past bij verjaardagen, feestjes en andere momenten waarop je iets leuks en lekkers wilt serveren.

## Boodschappenlijstje



Sweet Value Fondant Rood 200 g

SV10005  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Wit 200 g

SV10000  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Oranje 200 g

SV10010  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Geel 200 g

SV10015  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Blauw 200 g

SV10030  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Grass Green 200 g

SV10020  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Paars 200 g

SV10035  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Roze 200 g

SV10045  
€ 1,75



Sweet Value Fondant Donkergroen 200 g

SV10025  
€ 1,75



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500  
€ 6,99



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200 g

F11205  
€ 3,99



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400 g

F10145  
€ 5,19



FunCakes Smaakpasta Aardbei Friszuur 120 g

F56215  
€ 5,89



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100  
€ 4,99



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)  
22 g

F54750  
€ 2,25



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110  
€ 3,79



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver  
Rond 15 cm pk/3

F80400  
€ 2,19



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø  
15 x 10 cm

129001701  
€ 10,99



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø  
20 x 10 cm

129001703  
€ 14,99



Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

02-0-0197  
€ 28,19



Wilton Decorating Tip #1M Open Star  
Carded

02-0-0151  
€ 2,35



Wilton Basic Turntable

03-3120  
€ 11,65



Wilton Decorating Tip #012 Round  
Carded

02-0-0138  
€ 1,65



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5  
cm

03-3133  
€ 5,95



Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler  
-25cm-

03-3105  
€ 11,49



Wilton Icing Smoother

03-3106  
€ 11,45



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028  
€ 3,59



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

03-3136  
€ 6,85



PME Hart Koekjesuitsteker Set/2

SC606  
€ 1,99

## Ingrediënten:

- 580 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercreme
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Edible Glue
- 750 g Sweet Value Fondant Geel
- 400 g Sweet Value Fondant Rood
- 400 g Sweet Value Fondant Roze
- 400 g Sweet Value Fondant Blauw
- 400 g Sweet Value Fondant Paars
- 400 g Sweet Value Fondant Gras Groen
- 400 g Sweet Value Fondant Donkergroen
- 400 g Sweet Value Fondant Oranje
- 200 g Sweet Value Fondant Wit
- 9 eieren
- 58 ml water + 140 ml lauw water
- 100 ml melk
- 440 g zachte ongezouten roomboter

## Benodigheden:

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- 2x Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50 cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #012 Round Carded
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Icing Smoother
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- PME Cookie Cutter Heart set/2

## Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de drie Wilton bakpannen in met de FunCakes Bake Release Spray.

Maak 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe aan met 25 ml water en 4 eieren zoals is aangegeven op de verpakking en spatel het beslag in de 20cm bakpannen. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin en gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak hierna de resterende 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe aan met 33 ml water en 5

eieren. Verdeel dit beslag over twee ingevette bakpannen van 15 cm en bak deze ook gaar in 30-35 minuten. (heb je maar 1 bakpan dan halveer je de ingrediënten en bak je 2 keer apart een 15 cm biscuit.

## **Stap 2: Maak de botercrème**

Doe de 200 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème met 140 lauw water in een mengkom en gebruik de garde om dit op hoge snelheid op te kloppen tot een eiwitschuim. Zorg ervoor dat de kom en garde vetvrij zijn! Voeg nu in delen al draaiend de zachte boter toe en laat dit op hoge snelheid mixen tot je een mooie gladde crème hebt. Breng de crème op smaak met een FunCakes smaakpasta naar keuze.

Het kan gebeuren dat door temperatuurverschil tussen de ingrediënten de crème gaat schiften tijdens het toevoegen van de boter. Dit is geen probleem! Blijf gewoon doormixen op hoge snelheid en de crème komt vanzelf uit de schift. Gegarandeerd!

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

Snijd de biscuits allemaal met de Wilton taartzaag 2 keer door. Zorg ervoor dat de onderkant van de biscuits de bovenkant worden, dan krijg je een mooie rechte afwerking. Vul de taarten en smeer rondom af met swiss meringue botercrème, gebruik hiervoor de Wilton icing smoother om ze mooi glad en strak te krijgen. (De twee 15 cm taarten stapel je op elkaar). Laat de twee taarten goed opstijven in de koelkast.

## **Stap 4: Decoreren**

Kneed het Sweet Value gele fondant soepel en rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2 mm en bekleed hiermee in een keer de hoge 15 cm taart.

Bekleed van de 20 cm taart alleen de bovenkant met geel fondant.

Stapel de taarten op elkaar met op maat geknipte dowels van Wilton en een taartkarton van FunCakes.

Kneed alle kleuren Sweet Value fondant soepel, rol dit uit tot een dikte van 2 mm en snijd stroken van ongeveer 1 cm met de juiste hoogte van de taart. Plak deze stroken tegen de zijkant van de taart. Je hoeft geen lijm te gebruiken, het kan zo tegen de crème aangedrukt worden.

Steek een heleboel hartjes uit in alle kleuren met de PME uitsteker. Laat van elke kleur een hartje aan de lucht goed drogen. Elke bloem bestaat uit 10 hartjes, 5 hele en 5 een beetje dubbel gevouwen. Plak eerst de hele hartjes in een bloemvorm op de taart met FunCakes Edible Glue en vervolgens plak je de dubbel gevouwen hartjes er boven op. Gebruik niet teveel lijm.

Rol het witte fondant uit en steek hier met de achterkant van een spuitmondje 12 rondjes uit en plak deze ook op de taart.

Maak de 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 100 ml melk en doe dit in een spuitzak met #1M. Spuit hiermee bovenop de taart royale toeven en steek er gekleurde fondant hartjes in.



Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Sweet Value.