



Rudolf Taart

Rudolf is onmisbaar tijdens de feestdagen. Daarom is deze Rudolf Taart van FunCakes de leukste en lekkerste creatie om in de aanloop naar Kerst te maken. De biscuittaart bestaat onder andere uit FunCakes mix voor Biscuit Deluxe en heerlijke botercrème met sinaasappel smaak! Volg de gemakkelijke stappen van dit recept en zet jouw eigen Rudolf Taart op tafel!

Boodschappenlijstje



PME Dowel Rods Bamboe pk/12

DR1007
€ 3,49



PME Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

RND083
€ 13,05



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12
€ 5,45



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Rolfondant Maroon Brown 250g

F20150
€ 2,28



FunCakes Rolfondant Bright White 1kg

F20500
€ 7,59



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 1,80



FunCakes Rolfondant Raven Black 250g

F20135
€ 2,28



FunCakes Food Colour Gel Bruin 30g

F44140
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30g

F44175
€ 2,84



FunCakes Smaakpasta Sinaasappel 120g

F56305
€ 5,89



FunCakes Pearl Choco Balls Ruby set/8

F50505
€ 3,35

Ingrediënten voor Rudolf Taart

- 250 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 100 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- 900 g FunCakes Rolfondant Wit
- 50 g FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes FunColours Gel Hulst Groen
- FunCakes FunColours Gel Bruin
- FunCakes Pearl Chocoballetjes Robijn
- FunCakes Eetbare Lijm
- 4 eieren (circa 200 g)
- 240 ml water
- 240 ongezouten roomboter

Overige benodigheden voor Rudolf Taart

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Magic Uitrolpoeder
- Wilton Comfort Grip Spatel Hoek
- Wilton Afkoelrek
- Wilton -Wide Glide- Rolstok
- PME Taartzaag
- PME Bamboe Dowel Stokjes
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm
- PME Hulstblad Plunger Uitsteker
- PME Klimop Plunger Uitsteker
- Silikomart Multi Snijwiel Gereedschap
- Cocktailprikkers

Stap 1: Voorbereiden fondant Rudolf Taart

Kneed 100 gram FunCakes Rolfondant Wit bruin met de FunCakes FunColours Gel Bruin en leg apart zodat de kleur goed kan intrekken. Rol de FunCakes Rolfondant Bruin- en een beetje wit dun uit en maak met het snijwiel de vorm van de oren. Maak de witte binnenkant iets kleiner. Plak de twee delen met wat FunCakes Eetbare Lijm op elkaar en laat iets gebogen drogen. **Tip:** *Idealiter maak je de oren 1 á 2 dagen van te voren.*

Voor het gewei knip je een dowel doormidden en dit bekleed je deze met FunCakes Rolfondant Bruin. Laat een stukje dowel kaal zodat je het makkelijk in de taart kan steken.

Stap 2: Aan de slag met het beslag voor de Rudolf Taart

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C). Bereid daarna 250 gram FunCakes Mix voor Biscuit. Dit doe je door de 4 eieren en 25 ml water te mixen op de hoogste snelheid voor 7-8 minuten. Daarna klopt je het geheel nog 2-3 minuten op lage snelheid na. Vet de bakvorm in met bakspray. Spatel het beslag in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 35 - 40 minuten gaar en stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. **Let**

op: Open de oven in de tussentijd NIET, de taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt.

Stap 3: Bereid de botercrème voor de Rudolf Taart

Bereid 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème. Dit doe je door de FunCakes Mix voor Botercrème te mixen met 200 ml water. Dit mengsel klopt je op met een garde en laat je minimaal een uur opstijven op kamertemperatuur. Daarna klopt je 240 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Je voegt het mengsel vervolgens in gedeeltes toe aan de boter en mixt het geheel steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Je mixt de botercrème in ca. 10 minuten door tot een gladde crème. Vervolgens breng je de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Sinaasappel.

Nu is het tijd om de biscuit met de heerlijke botercrème te vullen. Je snijdt de biscuit twee keer door en vult en smeert de taart af met botercrème. Vervolgens plaats je deze de taart in de koelkast om de botercrème op te laten stijven.

Stap 4: Bekleed de Rudolf Taart

Kneed 650 gram FunCakes Rolfondant Wit bruin met de FunCakes FunColours Gel Bruin en leg apart zodat de kleur goed kan intrekken. Bekleed hiermee de taart. Rol de FunCakes Rolfondant Wit ook dun uit en maak met behulp van het snijwiel de vorm van de ogen. Plak dit met wat FunCakes Eetbare Lijm op de taart. Met FunCakes Rolfondant Zwart creëer je wimpers door kleine stukjes fondant op je hand met je vinger tot rolletjes te maken, waarna je dit met wat FunCakes Eetbare Lijm op de witte vlakken plakt.

Kneed 125 gram FunCakes Rolfondant Wit groen met de FunCakes FunColours Gel Hulst Groen, rol dit dun uit op een met FunCakes Magic Uitrolpoeder bestrooid werkblad en steek met de klimop plunger een aantal blaadjes uit. Kneed door een klein stukje groen fondant een beetje wit om een lichtere kleur te krijgen en gebruik dit om nog meer blaadjes uit te steken.

Stap 5: Bereid Royal Icing voor de Rudolf Taart

Bereid 100 gram FunCakes Mix voor Royal Icing door deze te mengen met 12 ml water. Je klopt het mengsel ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden niet niet meer teruglopen. Doe de icing in een spuitzak, knip er een klein puntje af en plakt hiermee de neus en de blaadjes op de taart.

Stap 6: Maak de Rudolf Taart af

De taart is bijna klaar, maar de finishing touch mist nog. Het enige wat je nu nog hoeft te doen is het gewei achter in de taart te steken en de oren. Op de plek waar de oren moeten komen steek je cocktailprikkers en met royal icing zet je de oren tegen de achterkant vast. Smullen maar!