

de leukste taarten shop



Quilling Taart

Met dit recept maak je zelf gemakkelijk deze prachtige quilling taart. Quilling is een andere techniek voor het decoreren van taarten. In het recept worden alle handelingen stap voor stap uitgelegd, waardoor het maken van deze taart een eitje wordt!

Boodschappenlijstje



PME Modellingstool Scribernaald

PME6
€ 5,19

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- Twee taarten van 15 en 25 cm bekleed met bruine fondant
- Linaal
- Kwastje

De bloem:

Steek met de stripcutter 3 stroken van 20 cm donker roze fondant uit. Rol de stroken, liggend op de zijkant, op tot een losse rol en laat deze drogen. Steek vervolgens van donker roze fondant 5 stroken uit van 10 cm lang. Leg deze op de zijkant, lijm de uiteinden aan elkaar en maak er een druppelvorm van. Hierna steek je nog 5 stroken van 12 cm lichtroze fondant. Leg deze vervolgens om de donker roze druppels heen. Lijm deze met een klein beetje lijm met de uiteinden vast op de kleinere druppel. Herhaal dit met 5 stroken van 14 cm lang. Je bloemblaadjes zijn nu klaar, leg deze opzij om te drogen.

De bladeren:

Steek met de stripcutter 2 stroken van 14 cm lang, leg deze in een druppelvorm, lijm de uiteinden aan elkaar en bovenin knijp je het fondant een beetje samen. Herhaal dit met 2 stroken van 18 cm en vorm deze om de voorgaande vorm en zet deze aan de basis vast met een beetje lijm. Leg ook de bladeren opzij om te drogen.

Het plaatsen van de stroken op de taart:

Let op! Het is belangrijk met heel weinig lijm te werken, anders glijden de objecten weer naar beneden. Er moet net voldoende lijm worden aangebracht, zodat de objecten blijven plakken. Gebruik de needle tool om de objecten vast te houden tegen de taart aan zodat de lijm kan drogen. Dit zou slechts enkele seconden nodig zijn.

de leukste taarten shop

Steek 3 lime groene stroken uit, welke 2 cm langer zijn dan de hoogte van je taart. Doe een klein beetje lijm aan de zijkant van een strip en plak deze golvend tegen de zijkant van de taart omhoog. Dit is de stengel van de bloem. Plaats boven de stengel 1 opgerolde strip met een beetje lijm op de taart. Hier omheen verdeel je de bladeren van de bloem, 1 recht omhoog, 2 onderop en de overgebleven 2 passen er mooi tussen.

Plaats de bladeren naast de stengel door de zijkanten van de bladeren in te smeren met lijm. Onder deze bladeren vanaf de stengel lopen nog 2 stelen naar de zijkanten. Aan de uiteinden van deze stelen plaats je de overgebleven 2 opgerolde stroken, dit zijn de knopjes.