



Stapeltaartje

Maak dit stapeltaartje met prachtige decoraties gemakkelijk zelf. Volg gewoon de stap voor stap instructies. De decoraties maak je van verschillende kleuren FunCakes fondant. Gebruik diverse plungers, uitstekers en siliconen mallen voor het maken van de decoraties. Maak deze stapeltaart helemaal af door een beetje twinkle dust overheen te strooien.

Boodschappenlijstje



FMM 5 petal Rose cutter 90mm

CUTROP90
€ 4,39



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
€ 8,95



PME Deep Round Cake Pan Ø 10 x 7,5cm

RND043
€ 6,05



PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4

FB550
€ 9,99



PME Flower Foam Pad

FFP573
€ 3,69



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Zachte Parels Medium Metallic Zilver 55 g

F51785
€ 3,95



FunCakes Rolfondant Raven Black 250 g

F20135
€ 2,85



RD Essentials Tylo Poeder 50g

RD9300
€ 5,29



FunCakes Cake Drum Rond Ø20 cm - Zilver

F80795
€ 1,85



FunCakes Mix voor Biscuit, Glutenvrij 500 g

F11105
€ 4,12



Karen Davies Siliconen Mould - Pearl Borders

KD195
€ 27,15



Wilton Icing Color - Rose - 28g

04-0-0043
€ 2,59

Hoe een kleine taart toch groots kan zijn. Wanneer je je verjaardag maar heel klein viert wil dat niet zeggen dat je niet een stapeltaartje kunt maken natuurlijk. Dus vandaar dit kleine grootse stapeltaartje.

Begin met de drum te bekleden, in dit geval 20 cm met witte fondant. Bak de biscuit naar aanleiding van de verpakking van de FunCakes mix voor Biscuit. Vervolgens vul en smeer je de 2 biscuits van 15 en 10 cm. Bekleed beide taarten met witte fondant, dowel ze en stapel de taarten.

Voor het decoreren begin je met de FMM Textured Lace set no 1. Neem hiervoor zwarte fondant en rol deze dun uit. Druk de afdruk in de fondant en gebruik daarna de liniaal die hem uitsnijdt. Dust vervolgens de fondant licht met een parelmoer dust voor een antiek zilver effect. Hierbij krijgt het relief gedeelte meer dust en komt daardoor meer naar voren in het ontwerp.

Onder elke punt plak je een strookje zwarte fondant welke is uitgestoken met de JEM Strip Cutter No. 2 -5mm-. Neem de achterkant van het strookje en maak deze heel licht vochtig. Houd hem voor de plaats waar je hem wilt plakken echter nog niet tegen de taart aan. Heel voorzichtig druk je de onderkant tegen de taart en dan pas de bovenkant. Snijd het restant af met een mesje. Doe dit bij alle punten.

Pak daarna de First Impressions Perfect Pearls Mold en maak met zwarte fondant mooie parels. Gebruik hiervoor de middelste maat (dit omdat het een redelijk kleine taart is, anders wordt hij zo vol). Dust de parels wederom met de pearl dust en plak deze zowel onder aan de taart als langs de bovenrand van de textured lace rand.

Kleur met wilton kleur rose de fondant fel roze en rol dit dun uit. Gebruik de dust om de glans toe te voegen aan de roze fondant, de kleur wordt dan iets lichter, houd daar rekening mee. Gebruik uit de PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4 de een na grootste en prik deze op de taart onder de punten.

Maak vervolgens weer op dezelfde manier een parelrand onder aan de 2e taart en pak daarna weer een zwart stukje fondant en rol deze zeer dun uit. Met de ribboncutter met gladde snijwieltjes snijd je er een lint uit (tussen de wieltjes een hele en een halve spacer). Beide zijanten met een baltooltje iets dunner frillen waardoor een ruche randje ontstaat. Plaats dit lint in het midden van het taartje met de naad aan de voorkant (hier komt toch straks een bloemetje overheen). Je kunt eventueel met de handen de golfjes iets bijwerken en buigen vervolgens wissel je de wieltjes van de ribboncutter om voor de gegolfde samen met het stikselwieltje (nu met maar een halve spacer er tussen). Rol weer een dunne lap zwarte fondant uit en snijdt met de ribboncutter weer een lint. Dit keer dust je hem weer zilver. Plak dit lint in het midden van het zwarte lint.

Op dit lint komen 8 grote blossombloempjes (grootste maat uit de set) en ook 8 met de zelfde maat als de onderste taart. Geef nu alle bloempjes een zilver pareltje, de grotere bloemen mogen een groter pareltje. Langs de bovenrand komt vervolgens nog een parelrand net als de onder rand.

Voor de topper heb ik de 2 kleinste maten van de 5 petal rose cutter gebruikt. De rose fondant verstevigen met tylose en heel dun uitrollen en dusten met parelmoer dust. Dan de bloemen in beide maten 3x uitsteken. Op een foampad met een baltooltje de uiteindes verdunnen zodat deze licht gaan krullen. Dan de bloemen afzonderlijk laten drogen in een flower former cups. Wanneer ze



droog zijn een kegel maken op de taart en de 3 grootste bloemen daar tegen aan plakken. De kleinere bloemen vervolgens daar weer inplakken en dan per bloem 3 zilveren parels. Tussen de bloemen is nog een kleine opening zichtbaar. Deze kun je opvullen met kleinere bloemetjes, parels en balletjes.

Met dank aan Brenda Bakker.