



Mega roos

Versier je stapeltaart met deze prachtige mega roos! In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze roos en calla's kunt maken.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta
Druivenpaars 25g

A123
€ 3,87



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15
x 10cm

RND064
€ 8,92



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20
x 10cm

RND084
€ 13,22



Renshaw Flower & Modelling Paste -
Wit- 250g

R01952
€ 3,14



PME Craft Brush Set

CB1007
€ 5,86



RD Essentials Edible Glue -Eetbare
lijm- 25g

RD9345
€ 2,42



Culpitt Floral Wire White set/20 -18
gauge-

1381W
€ 5,01



FMM Large Rose Petal Cutter Set/3

CUTROPL
€ 6,16

Overige benodigdheden:

- 250 ml slagroom
- 8 eieren (circa 400 gram)
- Poedersuiker om uit te rollen
- Maïzena
- 175 gram zachte roomboter
- Eetlepel
- Piepschuim balletje 4 cm

De roos:

Lijm de bloemendraad met een lijmpistool in het piepschuim balletje of steek de draad erdoor, vouw hem dubbel en steek weer terug door de bol. Tape de draad met de flower tape.

Kleur 30 gram van de flowerpaste donker roze. Gebruik de dusting pouch voor een klein beetje maïzena op je werkblad en rol daar de flowerpaste heel dun over uit. Steek 3 bloemblaadjes uit met de kleinste steker. Bewaar steeds de bloemblaadjes die je uitgestoken hebt onder een plastic velletje tot je er mee werkt.

Leg het bloemblad op de paarse foampad en verdun het buitenste randje door met de bal tool erover te rollen (verdunnen). Leg dan het bloemblad op de dikke roze flower former en wrijf het midden met de bal tool tot het blaadje bol gaat staan (cuppen). Plak het blaadje op de bovenkant van het balletje, zo gevouwd dat het aan de bovenkant bijna dicht is. Verdun de volgende twee blaadjes en cup ze, rol de bovenkant van de blaadjes iets naar buiten. Laat ze even drogen in de lepels.

Kneed een beetje witte fondant door de roze zodat deze lichter wordt (blijf dit doen na ieder setje zodat de roos naar buiten toe een steeds lichtere kleur krijgt). Steek drie blaadjes uit. Verdun en cup ze en laat ze op de lepels drogen. Plak nu de vorige twee op het bolletje, zodat ze iets onder de vorige komen. Ga zo verder met 5, 7 en 9 blaadjes. Zorg er voor dat de bovenkanten van de blaadjes op dezelfde hoogte blijven. Kleur als laatste een beetje flower paste groen en steek er de calyx uit. Plak die onder de roos om het geheel af te werken. Laat de roos hangend drogen.

De calla's:

Voor de drie calla's (aronskelken) knip je een floral wire in 3 stukken. Maak een rolletje van de witte fondant van 4 cm lang en 0,5 cm dik. Doe de draad hier in en smeer de fondant in met de lijm. Strooi de pollen erover en laat drogen. Steek de middelste maat calla drie keer uit. Verdun de randjes en druk de veiner er op. Doe een beetje lijm op de onderkant van het blad en rol het over de stamper heen. Vouw de bovenste rand van het blad een beetje naar buiten. Laat de bloemen hangend drogen.

Maak een paar blaadjes op draad (in vorm gesneden met een mesje) in wit en schilder ze met de groene kleurstof (eventueel verdunt met water). Laat deze hangend drogen.

De taart:

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 450 gram mix voor biscuit, 7 eieren en 45 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taarten gaar in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de 15 cm taart circa 25-30 minuten en de 20 cm taart circa 30-35

minuten. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Maak vervolgens de botercrème. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 125 gram mix met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 150 gram roomboter in ca. 5 minuut zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog ca. 10 minuten tot een gladde crème.

Snij de twee biscuits beide twee keer door en leg de lagen naast elkaar. Leg de onderste lagen op cakeboards. Doe een deel van de botercrème in de spuitzak met spuitmondje 12. Spuit op de randen van de biscuit (behalve natuurlijk de bovenste) een randje crème. Dit zorgt er straks voor dat de bavarois mooi op zijn plaats blijft.

Maakt de bavarois. Klop de 250 gram slagroom lobbijg. Verdeel het in twee delen. Meng per smaak 25 gram mix met 30 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Vul de taarten binnen de botercrème randen en stapel ze op elkaar. Zet de taarten minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

Smeer hierna de biscuits beide af met de rest van de botercrème. Zet de taarten tijdens het uitrollen van de fondant weer even in de koelkast.

Kneed de fondant goed door en rol uit op de poedersuiker. Bekleed beide taarten er mee en maak ze mooi glad met de smoother.

Maak de dowels op maat van de onderste taart en steek ze er in. Stapel de taarten en bekijk waar je de bloemen wilt plaatsen. Schilder met de groene kleurstof (eventueel een beetje verdunt met water) blaadjes op de taart.

Bewaar de taarten in de koelkast vanwege de bavarois. Wil je ze liever buiten de koelkast bewaren, gebruik dan een botercrème vulling vanwege de houdbaarheid. Om de bloemen zo mooi mogelijk te houden doe je ze pas op de taart als deze uit de koelkast is.