



Watercolour drip cake

Dé trend van het moment op taartgebied: watercolour drip cakes. In dit recept laten we je zien hoe je het helemaal zelf kunt doen.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm
RND064
€ 10,49



PME Palette Knife Angled Blade -33 cm-
PK1014
€ 8,49



Sugarflair Airbrush Kleurstof Lichtgroen 60ml
V306
€ 6,99



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10 x 10cm
RND044
€ 7,39



PME Craft Brush Set
CB1007
€ 6,89



Silikomart Sugarflex Veiner Mini Bloemen
SLK805
€ 12,05



Sugarflair Airbrush Kleurstof Zwart 60ml
V312
€ 6,99



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 25g
RD9345
€ 2,85



Patisse Taartrooster Rond 32 cm
01320
€ 7,19



FunCakes Mix voor Boter crème 500 g
F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
F10100
€ 4,95



Patisse Taartzaag 31cm
P01792
€ 7,19



FunCakes Food Colour Gel Turquoise
30 g

F44160
€ 3,55



FunCakes Smaakpasta Kokos 100 g

F56135
€ 5,85



Sugarflair Airbrush Kleurstof
Lichtblauw 60ml

V308
€ 6,99



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Smaakpasta Ananas 120 g

F56225
€ 5,89



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 233 ml water
- 250 gram ongezouten zachte roomboter

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Maak de 200 gram Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet een uurtje weg. Mix de 330 gram Mix voor Biscuit met de eieren en 33 ml water op de hoogste snelheid in 8 minuten tot een mooi, glad beslag. Mix daarna nog 2 minuten op lage snelheid na. Giet het beslag in de met bakspray ingevette bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Klop 250 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het botermengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Verdeel de crème in eenderde en tweederde.

Breng tweederde van de crème op smaak met de kokos en ananassmaakstof. Gebruik zoveel als je zelf lekker vindt. Snijd beide biscuits met een taartzaag twee keer door en vul ze met de kokos/ananas-botercrème. Smeer de buitenkant af met het resterende gedeelte botercrème en laat dit opstijven in de koelkast. Houd een klein beetje botercrème over om de twee biscuits later te weerhouden van schuiven.

Kneed de fondant door en rol het op een met poedersuiker bestoven werkblad uit tot een ronde lap en bekleed hiermee eerst de biscuit van 15 cm. Snijd de overtollige fondant weg, kneed dit weer tot een bal en rol opnieuw uit tot een lap. Bekleed daarmee de 10 cm-biscuit. Snijd het overtollige gedeelte weer weg en gebruik dit om de bloemetjes te maken.

Duw dowels in de onderste taart en op maat af. Knip het goud/zilver-karton ter grootte van de 10cm-taart en zet de taart daar bovenop. Doe tussen de dowels een likje botercrème (tegen het schuiven) en plaats de 10 cm-taart op de andere taart.

Verdeel het overgebleven fondant in drieën. Houd één deel wit en breng de andere twee delen op kleur met de violet- en teal-kleurstof. Rol de fondant uit, steek het vormpje uit, leg het in de veiner en druk zacht aan. Haal het bloemetje eruit en plak wat zilveren pareltjes in het hart. Maak er genoeg om langs de randen van beide biscuits te leggen. Het is het beste om de bloemetjes een dag van tevoren te maken zodat ze goed kunnen drogen.

Meng de airbrush kleuren op schoteltjes met de witte kleurstof. Doe een kwast in de kleurstof en duw het tegen de taart, gebruik zoveel dat het mooi naar beneden gaat druipen. Plak de bloemetjes bovenop en langs de rand vast met eetbare lijm.