



## Valentijn Hartjes Taart Blauw

Gaat echte liefde bij jouw Valentijn door de maag? Dan is deze Blauwe Valentijn Hartjes Taart perfect als cadeau! De taart is gemaakt in de vorm van een hart en gedecoreerd met FunCakes fondant. Heerlijk om te delen met je geliefde!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100  
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125  
€ 4,07



FunCakes Rolfondant Teal Blue 250 g

F20285  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Urban Taupe 250 g

F20275  
€ 2,85



FunCakes Colour Dust Ocean Blue

F45320  
€ 3,35



FunCakes Smaakpasta Perzik 120 g

F56290  
€ 5,89



FunCakes Suikerparels Large Wit 70 g

F53060  
€ 3,19



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100  
€ 4,99



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750  
€ 2,25



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110  
€ 3,79



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151  
€ 2,35



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

03-3133  
€ 5,95



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129  
€ 4,15



Dekofee Profi Brush 1

DF0703  
€ 3,50



PME Plastic Cutter Heart Set/6

PNH2  
€ 3,85



FunCakes Food Colour Gel Urban  
Taupe 30 g

F44215  
€ 3,55



PME Fun Fonts Alphabet Small -  
Collection 1

FF54  
€ 27,89



Katy Sue Mould Cake System Rope  
Border

CCS008  
€ 15,05



FunCakes Metallic Food Paint Dark  
Gold 30 ml

F45185  
€ 6,45

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 g
- FunCakes Rolfondant Teal Blue 350 g
- FunCakes Rolfondant Urban Taupe 150 g
- FunCakes Suikerparels Large Wit
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Oceaan Blauw
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Donker Goud
- FunCakes Smaakpasta Perzik
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Urban Taupe
- FunCakes Bake Release Spray
- 150 g zachte ongezoeten roomboter
- 140 ml water
- 2,5 eieren (ca. 125 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- PME Harten Uitsteker Set/6
- PME Tekst Stempels 'Fun Fonts' Alfabet Klein - Collectie 1
- PME Diepe Hartvormige Bakvorm 15 x 7,5cm
- Katy Sue Mal Cake System Touw Sierrand
- Dekofee Profi Penseel 1

## Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel daarna het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken gelijk op een taartrooster en laat afkoelen.

## Stap 2: Maak de botercrème

Maak 125 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de smaakpasta.

## Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag twee keer door en vul en smeer rondom dun af met botercrème. Laat de taart opstijven in de koelkast. Kleur de rest van de botercrème met Urban Taupe kleurgel en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

#### **Stap 4: Bekleed en decoreer de taart met fondant**

Kneed de Teal Blue fondant goed door en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Maak van de Urban Taupe fondant met de grootste maat touw uit de mal een sierrand en plak dit met wat eetbare lijm langs de onderrand van de taart.

#### **Stap 5: Maak de tekst op de taart**

Rol een stukje Urban Taupe fondant uit en steek hiermee een hart uit (maat naar keuze) en druk met de fun fonts een tekst er in. Gebruik het penseel en de gouden verf om de letters in te kleuren. Plak dit hart met wat eetbare lijm op de taart.

#### **Stap 6: Decoreer de taart**

Spuut langs de bovenrand van de taart kleine toefjes botercrème. Doe wat ivoor parels in een plastic zakje, doe hier wat blauwe dust poeder bij en schud. Leg de blauwe parels op een toefje crème.

#### **Stap 7: Trakteer je geliefde op deze heerlijke Valentijnskaart!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*