



Baby boy taart

Vier de geboorte van een jongen met deze tweelaagse baby taart! De onderste laag is bekleed met fondant en versierd met olifantjes van fondant. De bovenste laag heeft een afwerking van musketzaad. De sterretjes en babyschoentjes bovenop de taart maken deze baby taart helemaal af.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
€ 10,49



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4
€ 6,89



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) Pk/4

DR125
€ 4,45



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

03-3136
€ 6,85



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99



Culpitt Floral Wire Silver set/50 -24 gauge-

1384SIL
€ 8,09



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
€ 15,55



PME Flower Pics Medium pk/12

FP301
€ 3,79



FMM Alphabet Tappits Art Deco Lower Case

CUTALPAD2
€ 4,85



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30 g

F44105
€ 3,55

Overige benodigheden baby taart jongen:

- 33 + 300 ml water
- 5 eieren
- 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- Poedersuiker om op uit te rollen

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Mix 330 gram FunCakes mix voor Biscuit met 33 ml water en 5 eieren. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Vul de twee ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak de biscuits in 30-35 minuten gaar. Stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak 300 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 300 ml water en zet weg. Smeer de drum in met een dun laagje piping gel en bekleed dit met uitgerold wit fondant. Kleur 550 à 600 gram fondant licht blauw met de kleurgel en gebruik dit straks om de grootste taart mee te bekleden.

Houd een klein stukje witte fondant apart en verdeel de rest van de fondant in stukjes en kleur deze in verschillende tinten blauw en grijs. Rol de fondant kleuren uit tot 2 mm dik en steek hier een aantal sterretjes uit. Knip het ijzerdraad doormidden, dip het uiteinde in de lijm en steek hier een sterretje op. Maak zoveel als je nodig denkt te hebben. Plak op de PME gypjes een klein sterretje.

Rol het fondant opnieuw uit en steek net zoveel kuikentjes uit als je nodig hebt. Snijd met het cutting wheel vleugeltjes en plak die samen met een zwart pareltje op het kuikentje. Voor de letters gebruik je de tappits. Hiervoor rol je het fondant flinterdun uit, ongeveer 1 mm. Met het cutting wheel snijd je vierkantjes die iets groter zijn als de letters en laat dit ongeveer 15 minuten aan de lucht drogen. Leg nu de juiste letter op een vierkantje, schuif even heen en weer en tik de tappit zacht op tafel. De letter komt er makkelijk uit. Is dit niet het geval dan is je fondant te dik uitgerold. Maak de boodschap 'Welkom kleine jongen'.

Maak de boter crème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes smaakpasta. Knip een goud/zilver karton iets kleiner dan de biscuits en plak ze met een beetje boter crème onder de biscuits. Snijd de biscuit allebei twee keer door en vul en smeer rondom af met boter crème. Gebruik om een mooie strakke afwerking te krijgen de side scraper. Bekleed de grootste biscuit met de lichtblauwe fondant, maak het mooi glad met behulp van de smoothers en snijd het overvloedige fondant weg. Smeer langs de onderrand een beetje piping gel en plak hier een mix van de musketzaad tegenaan. Bekleed de kleine biscuit met de musket door het er met de hand tegenaan licht tegenaan te duwen. Steek in de onderste biscuit 4 dowels en knip af op maat. Zet de kleine biscuit met een beetje boter crème er boven op.

Doe in de flower pics een stukje fondant en steek hier de sterretjes in. Druk dit boven in de taart en zet de baby gypjes ervoor. Maak de taart verder af door de kuikentjes en sterretjes op de onderste taart te plakken met eetbare lijm. Leg de tekst op de drum en plak vast met eetbare lijm. Zet tot gebruik in de koelkast.