



Engelse droptart

Deze prachtige Engelse droptart is heerlijk en vooral als je van drop houdt want er zijn ook dropjes in verwerkt, het is vooral geschikt voor verjaardagstaarten.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø15x10cm

RND064
€ 11,29



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Bright White
250g

F20100
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Pretty Pink 250g

F20190
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow
1kg

F20535
€ 9,49



FunCakes Nonpareils Lichtroze 80g

F51505
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Raven Black
250g

F20135
€ 2,85



FunCakes Taart Dummy Rond
Ø15cmx10cm

F82035
€ 2,09



FunCakes Piping Gel Transparant 350g

F54410
€ 6,69

Benodigheden voor Engelse droptart:

- 40 ml water
- 6 eieren
- 125 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- Zak Engelse drop
- Extra diepe vierkante bakvorm 15 cm, bijvoorbeeld van PME
- Extra diepe ronde bakvorm Ø 15 cm, bijvoorbeeld van PME
- Snijwiel
- Ronde koekjesuitsteker van Ø 6cm
- Aluminiumfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 125 gram Mix voor Botercrème en 400 gram Mix voor Biscuit aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor botercrème en biscuit. Vet de bakpannen in met Bake Release Spray, verdeel het beslag over de vierkante en ronde bakpan en bak de biscuits in 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Smeer de dummy in met piping gel en rol hem door de roze musketzaad zodat hij helemaal rondom bedekt is met musketzaad.

Breng de botercrème op smaak met de drop smaakstof. Snijd de biscuits allebei 2 keer door en vul en smeer af met botercrème. Bekleed de ronde taart met de gele fondant. Maak van een stuk aluminiumfolie een prop en duw dit rondom tegen de fondant aan om het kokosdropeffect te creëren. Rol het zwarte fondant uit en steek hier een rondje uit, plak deze met een beetje water op de gele taart en zet in de koelkast.

De vierkante taart bekleed je aan de bovenkant met roze fondant. Rol nogmaals het roze fondant uit tot een lange strook en maak met behulp van een snijwiel en een liniaal (of ander voorwerp met een rechte rand, zoals een snijplank) een strakke, rechte strook. Plak dit tegen de taart aan.

Doe hetzelfde met het zwarte en witte fondant. Duw in de vierkante taart vier dowels en knip op maat. Zet de gele taart er met een op maat geknipt karton bovenop. Voor een speels effect kun je de taarten iets uit lood stapelen. Zet de dummy met musketzaad schuin tegen de taart aan. Decoreer met Engelse dropjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes