

de leukste taarten shop



Waanzinnige Winter Taart

Met de special edition FunCakes mix voor Amandel Cake kun je deze heerlijke waanzinnige winter taart maken! Na het bakken boetseer je de ijsbeer en geef je hem een muts en een sjaal van blauwe fondant. Bak je deze taart voor een (winter)feestje? Dan zal deze winter taart met ijsbeer het stralende middelpunt zijn!

Boodschappenlijstje



Sugarflair Paste Colour Ice Blue 25g

A110
€ 4,75



Sugarflair Max Concentrate Paste Colour Foliage Green 42g

C103
€ 10,45



PME Plunger Uitsteker Sneeuwvlok set/3

SF708
€ 10,29



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm 25g

RD9340
€ 4,95

de leukste taarten shop



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136

€ 6,85

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram roomboter
- Klein stukje zwarte fondant voor de neus
- Poedersuiker om uit te rollen
- Kwastje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Mix 500 gram Amandelcake mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een ronde bakvorm van 20 cm doorsnede in en strooi er wat bloem in. Schep het beslag in de cakevorm en bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 70 minuten gaar. Laat de cake 5 minuten afkoelen in de vorm en stort hem daarna op een rooster om helemaal af te koelen.

Maak ondertussen de ijsbeer. Kleur 200 gram fondant blauw en 25 gram donkergroen. Vorm de onderdelen zoals te zien is op de foto. Let op dat je een linker- en een rechterpoot maakt. Plak alles aan elkaar met edible glue en laat hem drogen. Maak de kersttakken door groen gekleurde fondant uit te rollen en sneeuwvlokken uit te steken. Snij de sneeuwvlokken door de midden en laat ook deze drogen.



Smeer de afgekoelde cake in met piping gel. Maak een rol van de blauwe fondant en rol deze plat, zodat hij 65 cm lang en net zo hoog als de cake is. Plak deze rondom de cake, zodat alleen de zijkant bedekt wordt. Snij het overvallende fondant weg.

Kneed 200 gram witte fondant goed door en maak er een bol van. Rol deze uit, zodat je een cirkel van ongeveer 26 cm krijgt. Leg deze op de cake en laat de overlappende zijkanten naar beneden



hangen. Smeer de bovenkant in met een beetje piping gel en strooi er het musketzaad over. Maak een bergje dennentakken van de gehalveerde sneeuwvlokken en plaats de beer er bovenop.