



Flamingo taart

Een mooie taart met een prachtige flamingo topper! De fondant flamingo's zijn gedecoreerd met eetbaar kant van Squires Kitchen. De onderste taart is opgebouwd in verschillende soorten blaadjes, dit geeft een schitterend effect!

Boodschappenlijstje

	Patisse Houten Kwastje -2cm- P02421 € 2,45		PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm RND084 € 15,55
	RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g RD9340 € 4,79		PME Flower Foam Pad FFP573 € 3,69
	PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm RND064 € 10,49		FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g F10545 € 5,49
	FunCakes Mix voor Botercreme 500 g F10125 € 5,09		FunCakes Smaakpasta Framboos 120 g F56240 € 5,89
	FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg F10500 € 6,99		FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g F44110 € 3,55
	FunCakes Gum Paste Wit 1kg F20795 € 10,39		

Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- 40 ml water
- 400 ml water
- 500 gram ongezoeten roomboter
- Roze lint (50 cm breed)
- Flamingo afbeelding
- 2 satéprikkers
- Snoeischaar

Snij twee dagen van de te voren de flamingo's uit het donkerroze fondant. Laat deze goed drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix, 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol). Verdeel het beslag over de ingevette bakvormen. Bak de taarten in circa 35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng 400 gram mix voor botercrème met 400 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 500 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel 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). Geef circa 200 gram van de crème een frambozen smaak.

Snijd allebei de biscuits twee keer door en vul ze met de frambozen crème. Smeer de buitenkant af met de witte botercrème en zet ze in de koelkast om iets op te stijven. Kneed de witte fondant door en rol deze uit. Bekleed allebei de taarten met de witte fondant. Maak de randen mooi glad met behulp van de twee smoothers en snijd daarna het teveel aan fondant weg met een mesje. Zet de taarten weer in de koelkast.

Kleur de overige fondant in gelijke delen 3 tinten roze. Rol de donkere roze fondant heel dun uit (het moet net zo dun zijn als een ballon) en steek hier 60 medium maat peony blaadjes uit. Leg ze op een foampad en krul de randjes met behulp van een ball tool en plak de blaadjes dakpansgewijs rondom de 20 cm taart. Begin onderaan en werk zo omhoog met de andere kleuren. Je hebt van de lichtste kleur roze ook 60 blaadjes nodig. Van de medium kleur ongeveer 30.

Knip het karton rondom een cm kleiner en zet hier het 15 cm taartje op. Steek in de onderste taart de houten dowels en knip ze op maat met de snoeischaar. Gebruik minimaal 4 dowels. Zet de taart op elkaar.

Maak een heel klein beetje Squires Kitchen lace aan. Duw dit met behulp van de side scraper in de lace mould. Zorg ervoor dat alle lijntjes opgevuld zijn. Laat de lace circa 10 minuten drogen in een oven op 70°C. Voelt het na die tijd nog een beetje plakkerig aan dan doe je nog twee minuten erbij, net zolang tot het niet meer plakkerig is. Dit kan per oven verschillen.

Je hebt vier stukken lace nodig. Je kan ze tot gebruik bewaren in een plastic insteekhoesje. Maak met een kwastje de flamingo's met een heel klein beetje water nat. Leg het lace erop en knip de

randjes netjes weg.

Maak als laatste een papje van een klontje fondant met water en kneed dit met een spateltje tot je een soort stevige kleverige kauwgom hebt. Neem de satéprikker en plak die op de achterkant van de flamingo vast met het fondantmengsel. Laat dit weer goed drogen voordat je ze in de taart steekt. Tip: je kan eventueel ook een beetje royal icing gebruiken hiervoor! Als laatste doe je het lint met een strik rondom de bovenste taart.