



Oranje Voetbaltaart

Voor het EK, het WK of de plaatselijke voetbalwedstrijd is deze taart de perfecte zoete hap om te serveren aan je vrienden en familie tijdens een van de voetbalwedstrijden. Shop de ingrediënten uit ons assortiment en creëer je eigen oranje voetbal taart volgens het recept.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560
€ 6,37



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 4,67



FunCakes Rolfondant Tiger Orange 250 g

F20250
€ 2,42



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



Wilton Small Rolling Pin 15cm

03-0193
€ 3,02



Culpitt Floral Wire Silver set/50 -24 gauge-

1384SIL
€ 6,88



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
€ 8,92



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 5,94



FunCakes Fondant Decoratie Voetbal Set/8

F50225
€ 3,85



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,02



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750
€ 1,91



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

03-3136
€ 5,82



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4
€ 5,86



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
€ 13,22



PME Palette Knife Angled Blade -23
cm-

PK1013
€ 4,24



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) Pk/4

DR125
€ 3,78



PME Flower Pics Small pk/12

FP300
€ 3,22

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Fondant Decoratie Voetbal Set/8
- FunCakes Rolfondant Tiger Orange 250 g
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)
- 6 eieren
- 250 + 40 ml water
- 300 gram zachte ongezoeten roomboter
- Tangetje
- FunCakes smaakpasta naar keuze

Benodigdheden

- Wilton -Perfect Height- Rolling Pin 22,5cm
- Wilton Small Rolling Pin 15cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Culpitt Floral Wire Silver set/50 -24 gauge-
- FMM Star Cutter Set/4
- PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm
- PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm
- PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-
- PME Flower Pics Small pk/12
- PME Plastic Dowel Rods (31 cm) Pk/4

Stap 1: De sterretjes op draad maken

Start een dag van te voren zodat de sterren goed kunnen drogen. Rol allereerst een stukje van de Tiger Orange FunCakes Rolfondant dun uit met de Wilton Small Rolling pin tot een dikte van 1-2 mm. Knip vervolgens met een tangetje de Silver Culpitt Floral Wire doormidden en steek diverse maten sterretjes uit met de FMM Star Cutter Set/4 . Na het uitsteken van de verschillende sterretjes, wordt het uiteinde van de Silver Culpitt Floral Wire in de FunCakes Edible Glue gedipt en vervolgens in de uitgestoken sterretjes geduwd. Laat de sterretjes liggend drogen.

Stap 2: FunCakes Biscuits Deluxe bereiden

Verwarm de oven voor in hete lucht stand op 160 graden. Vet tussendoor beide PME Extra Deep Round Cake Pannen in met FunCakes Bake Release Spray. Na het invetten van de pannen, kan de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe klaargemaakt worden zoals op de verpakking is aangegeven. Het beslag kan vervolgens gelijkmatig verdeeld worden in de twee PME Extra Deep Round Cake Pannen. Bak de FunCakes Biscuit Deluxe mix gaar in 30-35 minuten en leg ze hierna op de Wilton Chrome Plated Cooling Grid om af te laten koelen

Stap 3: FunCakes Botercrème maken

Maak tussendoor de FunCakes Mix voor Botercrème aan volgens aanwijzing op de verpakking en breng het op smaak door te vermengen met een FunCakes smaakpasta naar keuze.

Stap 4: Creëren en afsmeren van de taart

Snijd de bereide FunCakes biscuit Deluxes twee maal door met de Wilton Taartzaag / Small Cake leveler en plak de bodem met een beetje van de klaargemaakte FunCakes boter crème op een van de passend gemaakte FunCakes Taartkartons. Vul de taarten vervolgens met de klaargemaakte FunCakes boter crème en smeer de taart van de PME Extra Deep Round Cake Pan van 20 x 10cm strak af met de Wilton Comfort Grip Spatula en de blanke FunCakes boter crème. De overgebleven FunCakes boter crème wordt gekleurd met Bright Green FunCakes Edible FunColours. Na het kleuren van de overige boter crème, wordt de PME Extra Deep Round Cake Pan van 15 x 10cm dik afgesmeerd.

Stap 5: Bekleden van de taart

Na het afsmeren van de taart wordt de PME Extra Deep Round Cake Pan van 15 x 10cm bekleed met de FunCakes Medley Voetbal Sprinkles door de medleys met de hand tegen de taart aan te drukken. Zet vervolgens de taart in de koelkast zodat de FunCakes boter crème kan opstijven. Bestrooi een schoon werkblad met FunCakes suikerbakkerspoeder en rol hier vervolgens het overige gedeelte van de FunCakes Tiger Orange Rolfondant uit met de Wilton -Perfect Height- Rolling Pin tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Na het uitrollen van de FunCakes Tiger Orange Rolfondant, bekleed je hiermee de taart uit de PME Extra Deep Round Cake Pan van 20 x 10cm. Duw vervolgens vier PME Plastic Dowel Rods in de oranje taart en knip ze af op maat.

Stap 6: Decoreer de taart

Zet de taart uit de PME Extra Deep Round Cake Pan van 15 x 10cm met een kleine laag boter crème op de taart uit de PME Extra Deep Round Cake Pan van 20 x 10cm. PME Flower Pics Small. Doe vervolgens in de PME Flower Pics Small een stukje van de FunCakes Tiger Orange Fondant en steek hier de gedroogde sterretjes op draad in. Prik het geheel vervolgens in de bovenste taart. Plak als finishing touch de FunCakes Fondant Decoratie Voetbal Set/8 met een beetje FunCakes Edible Glue tegen de onderste taart aan.