



Omgedraaide driptaart

Bij deze omgedraaide driptaart zitten heel veel verschillende mooie kleuren. Maak er een echte eyecatcher van met de gespoten botercrème bloemen. Het is een taart waar je met de hele familie/gezin van kan eten, een topper voor verjaardagen!

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20
x 10cm

RND084
€ 15,55



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

03-3136
€ 6,85

Benodigdheden:

- 450 ml water
- 7,5 ei
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram Mix voor Botercrème en 500 gram Mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [biscuit](#). Vet de twee bakvormen in met bakspray en vul met het biscuitbeslag. Bak de biscuits gedurende 30-35 minuten en stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Verdeel dan de botercrème in twee porties en breng één ervan op smaak met de Hugo smaakpasta. De andere laat je naturel. Verdeel de naturelcrème in 6 porties en kleur ze met de verschillende kleurstoffen. Snijd beide biscuits twee keer door en vul ze met de Hugo-botercrème. Smeer ook de buitenkant af met de Hugo-botercrème en laat opstijven in de koelkast.

Vul spuitzakken met de verschillende spuitmondjes en de kleurtjes botercrème en maak naar eigen inzicht bloemen. Gebruik om de bloemen te spuiten de bloemennagel met een stukje bakpapier.

Voor de roos: maak met spuitmond #12 een piramide en spuit met spuitmond #104 rondom eerst 3, daaromheen 5 en daar weer omheen 7 blaadjes.

Voor de viool: maak met spuitmond #104 twee blaadjes naast elkaar en daar bovenop nog eens 2 blaadjes. Hieronder spuit je met een andere kleur met spuitmond #104 3 kleinere blaadjes.

Voor de chrysant: spuit met spuitmond #12 een dopje en met spuitmond #81 trek je rondom kleine blaadjes. Je begint aan de onderkant en werkt zo verder door naar boven.

Voor de bloesem: spuit met spuitmond #102 5 blaadjes naast elkaar en met spuitmond #3 spuit je met een andere kleur een klein stipje in het midden.

Leg de bloemen op een dienblad en laat ze bevriezen.

Zet de taart op een taartkarton van 20 cm en leg er een ander taartkarton bovenop. Smeer de taart nogmaals af met blanke botercrème. Gebruik daarbij de randen van de taartkarton, smeer de botercrème dus zo dik dat je het randje van de taartkartons niet meer ziet. Spuit verschillende kleurtjes botercrème (die heb je over van de bloemetjes) op de witte crème en trek het in één keer strak met de side scraper. Eventueel kan je nog een keer rondom straktrekken maar doe dit niet te vaak want dan blenden de kleuren te veel en wordt het niet mooi. Zet de taart terug in de koelkast en laat weer opstijven.

Verwijder één taartkarton van de taart, verwarm een beetje van de Dip 'n Drip met de FunCakes Kleurstof Limoengroen in een schaal (10 seconden) en doe dit in een spuitzak. Laat de drip van de rand van de taart naar beneden glijden en laat goed opdrogen voordat je de taart omkeert. Leg voordat je de taart omkeert wel weer het taartkarton terug op je taart. Smeer na het omkeren de bovenkant van de taart af met wat witte botercrème, haal de bloemen uit de vriezer en leg ze bovenop de taart. Vul de gaten op met blaadjes. Hiervoor gebruik je de groene botercrème met #352. Zet de taart terug in de koelkast tot verder gebruik.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes