



Bloemen verjaardagstaart

In september viert FunCakes haar 15e verjaardag, en dat vraagt om een groot feest! Speciaal voor deze gelegenheid heeft FunCakes een schitterende verjaardagstaart gemaakt. Deze taart, versierd met verschillende bloemen, is een echt pronkstuk dat elke verjaardag compleet maakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
F10130
€ 7,35



FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours 5x100 g
F20355
€ 7,49



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g
F44120
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g
F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g
F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g
F44115
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
F44110
€ 3,55



FunCakes Metallic Spray Helder Goud 100 ml
F41405
€ 8,89



FunCakes Bake Release Spray 200 ml
F54100
€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
F85110
€ 3,79



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
F80400
€ 2,19



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
03-3136
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #4B Open Star
Carded

02-0-0159
€ 2,35



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



Wilton Decorating Tip #032 Open Star
Carded

02-0-0155
€ 1,69



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,05



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15



Culpitt Floral Wire White set/20 -20
gauge-

1382W
€ 4,49



PME Flower Pics Small pk/12

FP300
€ 3,79



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,59



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5
cm

03-3133
€ 5,95



Wilton Decorating Tip #21 Open Star
Carded

02-0-0150
€ 1,65



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 15x7,5cm

03-0-0035
€ 9,65



Wilton -Perfect Height- Rolling Pin
22,5cm

02-0-0169
€ 8,99



PME Butterfly Plunger Cutter set/3

BU910
€ 9,45



PME Floral Tape Pale Blue with Silver
Sparkle

FTG207
€ 1,48

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Color Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Food Colour Gel Helder Groen
- FunCakes Metallic Spray Helder Goud
- FunCakes Bake Release Spray
- 340 ml water
- 300 ml melk
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Ronde Bakvorm Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm
- Wilton Rolstok 22,5cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag -25cm-
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- 2x Wilton Spuitmondje #032
- 2x Wilton Spuitmondje #021
- 2x Wilton Spuitmondje #1M
- 2x Wilton Spuitmondje #4B
- 2x Wilton Spuitmondje #018
- Wilton Standard Adaptor/Coupler (meerdere)
- PME Flower Pics Small pk/12
- PME Butterfly Plunger Cutter set/3
- PME Floral Tape Pale Blue with Silver Sparkle
- Culpitt Floral Wire White set/20 -20 gauge

Idealiter maak je de vlinders een dag van tevoren.

Stap 1: Maak de fondant vlinders

Kneed kleine beetjes van alle kleuren pastel fondant soepel en draai ze samen tot een regenboog gekleurde bal. Rol dit vervolgens dun uit en steek hier verschillende vlindertjes uit. Vouw een vel A4 papier tot de vorm M en leg hier de vlinders in zodat ze goed kunnen opdrogen.

Stap 2: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvormen in met de Bake Release Spray. Maak 400 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze direct na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Maak 3x150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Snijd vervolgens de biscuits met de taartzaag 2x door en vul deze met jam naar keuze en Enchanted Cream®. Smeer de buiten kant van de biscuits af met een dunne laag Enchanted Cream®.

Stap 4: Stapel de biscuits

Stapel de twee biscuits op elkaar met een op maat geknipt taartkarton voor de 15 cm biscuit en op maat geknipte dowels voor in de 20 cm biscuit. Doe eventueel een dotje creme tussen de twee taarten tegen het schuiven.

Stap 5: Kleur de Enchanted Cream®

Verdeel de overgebleven Enchanted Cream® over schaalpjes en kleur het in de gewenste kleuren. Spuit allebei de taarten helemaal vol met rozetten, dropflowers en sterretjes in alle kleuren die je hebt gemaakt. Duw hier en daar de fondant vlinders op de crème in de taart.

Stap 6: Decoreer de taart met krullen

Wikkel om 4 20 gauge draden blauw tape en draai ze om de rolstok om het te laten krullen. Doe dit ook met een paar 20 gauge draden zonder tape. Deze krullen spuit je goud met de metallic spray.

Prik de draden in de taart met een flower pic. **NOOIT** de draden zonder bescherming in de taart steken ivm met oxidatie van het ijzerdraad.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke bloemen verjaardagstaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.