



Kussentjestaart

Deze schattige fondanttaart is bekleed met kussentjes en bloemetjes van fondant. Leer de kussentjes techniek met dit recept van FunCakes.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10 x 10cm

RND044
€ 7,39



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
€ 10,49



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
€ 15,55



PME Plastic Cutter Square Set/6

PNS4
€ 2,10



Silikomart Sugarflex Veiner Mini Bloemen

SLK805
€ 12,05

Overige benodigdheden:

- Jam naar keuze
- 50 ml water
- 7,5 eieren
- 200 ml water
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- Plastic hoesjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 500 gram FunCakes mix voor Biscuit klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of de basisrecepten voor [botercrème](#) en [biscuit](#). Vet de bakvormen in met Bake Release Spray en verdeel het biscuitbeslag over de twee pannen. Bak gedurende 30-35 minuten en stort direct daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Breng de botercrème op smaak met de smaakpasta. Snijd alle biscuits twee keer door, vul met jam en botercrème, stapel weer op elkaar en smeer ook rondom af met botercrème. Zet de taarten in de koelkast tot verder gebruik. Kneed het witte fondant goed door en kleur het in verschillende tinten mint green. Kleur ongeveer 1 kilo donker groen. Kleur 450 gram een tint lichter en 250 gram weer een tint lichter.

Bekleed de onderste en de middelste taart met de donkere kleur en de bovenste met de middelste tint.

Voor het kussentjeseffect ga je als volgt te werk. Rol het lichtgroene fondant heel dun uit en steek hier vierkantjes uit. Bewaar ze tussen twee plastic hoesjes om uitdrogen te voorkomen. Maak aan twee kanten van het vierkante lapje plooitjes en bol het op. Plak dit tegen de taart met een klein beetje lijm. Ga zo door tot de hele taart vol zit met kussentjes. Duw tussen elk kussentje een roze mimosa. Zet met behulp van dowels en een op maat gemaakt taartkarton de tweede taart op de onderste en zet in de koelkast. Rol nu de drie kleuren groen fondant dun uit tot stroken en snijd hier een paar smalle stroken uit. Leg een strook op het foampad en verdun de randjes met een bonetool zodat het gaat golven. Begin boven aan de taart met plakken van de lichte kleur en werk zo naar beneden in de andere twee tinten. Zet dit taartje met een op maat geknipt karton en dowels op de taart. Werk de middelste taart af met een strikje en een rolrandje langs de taart.

Rol tot slot het pastelroze fondant dun uit en steek er bloemetjes uit. Plaats ze op de veiner om er een motief in te brengen. Plaats een bolletje fondant bovenop de taart en plak daar de bloemetjes tegenaan. Bewaar de taart tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door:

