



Liefdevolle taart

Deze liefdevolle taart is gemaakt met fondant en geeft een kleurrijke uitstraling. De stapeltaart is perfect als verjaardagstaart. Maak deze taart met de FunCakes mix voor biscuit deluxe en natuurlijk vul je hem met een heerlijke laagje jam en botercrème.

Boodschappenlijstje



Renshaw Rolfondant Extra 1kg - White

R02834
€ 9,22



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
€ 7,61



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 11,09



PME Petal Edible Glue -Eetbare Lijm- 60g

104FP006
€ 2,51



Scrapcooking Gebogen Spatel 29cm

SC5177
€ 6,71



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,21



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Rolfondant Spring Green 250 g

F20115
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g

F20145
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Sea Blue 250 g

F20130
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Royal Purple 250 g

F20200
€ 2,42



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



Patisse Opvouwbaar Taartrooster RVS 46x32cm

P01323
€ 10,41

Overige benodigdheden:

- 334 ml water
- 5 eieren (circa 260 gram)
- 375 gram boter
- Jam

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 210 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 160 gram ei en 21 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm van 20 cm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in 30-35 minuten.

Meng voor de taart van 15 cm, 130 gram mix voor biscuit deluxe, 100 gram ei en 13 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in 25-30 minuten. 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.

Vermeng met een garde 300 gram FunCakes mix voor Botercrème met 300 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 375 gram boter in circa 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Voeg naar wens een smaakstof toe.

Snij de taart in drie delen met de taartzaag. Plaats het onderste deel op een taartkarton en smeer deze in met de jam. Plaats de tweede laag er boven op en smeer deze in met botercrème. Als laatste plaats je de derde laag er boven op en smeer je de gehele taart af met botercrème. Herhaal dit voor de andere taart.

Kneed circa 400 gram witte fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker tot een dikte van circa 1 cm. Bekleed hiermee de taart van 20 cm en verwijder het overvloedige fondant. Herhaal deze stappen voor de taart van 15 cm, gebruik hiervoor 300 gram fondant. Plaats een taartkarton op de 20 cm taart en plaats hierop de 15 cm taart.

Kneed de rode, groen, gele, blauwe en paarse fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Steek hier met de grootste uitsteker diverse harten uit.

Plak de hartjes in het gewenste patroon op de taart met een eetbare lijm. In dit voorbeeld hebben wij twee rijen gemaakt per taart.

Mede mogelijk gemaakt door Renshaw.

