



Bruidstaart

Een vrolijke bruidstaart maken? Maak de perfect afgewerkte taart door het volgen van de instructies in dit recept. Bak eerst een heerlijk luchtig biscuit van de FunCakes mix voor biscuit. Decoreer de bruidstaart dan met verschillende kleurtjes fondant voor een feestelijk effect. Maak de taart helemaal af met verschillende bloemen aan beide zijden.

Boodschappenlijstje



JEM Tool 12 - Petal Frill & Half Round

109SE012
€ 3,48



PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4

FB550
€ 8,49



Patchwork Cutter Diamond Design

PWDIAMOND
€ 0,99



PME Kunststof roller Glad 22,5 cm

PP86
€ 4,97



Wilton Icing Color - Kelly Green - 28g

04-0-0046
€ 2,20



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 5,94



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 2,68



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,07



PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 7,5cm

SQR083
€ 13,68



RD Essentials Tylo Poeder 50g

RD9300
€ 4,50



Dekofee Floral Tape -Middle Green- 12mm

DF0731
€ 2,68



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 4,67



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560
€ 6,37



FunCakes Rolfondant Spring Green 250 g

F20115
€ 2,42



JEM Blossom & Petal Former

109SE054
€ 5,60



FunCakes Rolfondant Denim Blue 250 g

F20180
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Pretty Pink 250 g

F20190
€ 2,42



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,05

Bak drie taarten (in de formaten 10, 15 en 20 cm) met de FunCakes mix voor Biscuit. Laat de taarten goed afkoelen. Vul en smeer ze daarna af met botercrème.

Om de topper te maken, steek je met de waterlelie plunger in iedere maat 3 bloemen uit. Leg ze op een licht met suikerbakkerspoeder of maïzena bepoederde harde ondergrond en frill de blaadjes met de petal frill. Leg ze in de flower former cups en laat ze een paar uur drogen.

Zet de grootste taart in de koelkast zodat de botercrème hard wordt. Haal hem uit de koelkast vlak voordat je hem wilt bekleden. Rol de blauwe fondant uit en bekleed de taart hiermee. Druk de patchwork diamond cutter voorzichtig in de zijanten. Maak eventueel de lijntjes duidelijker met de Cutting Wheel. Druk met de achterkant van het lijmkwastje kuiltjes op de kruispunten van de lijntjes en doe er een beetje lijm in. Plak daar de rode suikerparels in.

Bekleed het onderbord met de groene fondant en zet de blauwe taart daar op. Knip of snijd 4 dowel rods precies zo hoog als de taart en steek ze er in. Zorg er wel voor dat ze even lang zijn, anders gaat de taart scheef staan. Bekleed nu de middelste taart met de roze fondant in de plooi techniek, zoals we gebruikt hebben op de Valentijns taart van 2011.

Doe 4 dowels in de taart en zet hem op de blauwe taart. Als laatste bekleed je de kleinste taart met lichtgroen fondant en deze zet je er boven op. Hier hoeven geen dowels meer in.

Steek nu verschillende maten witte bloemetjes uit. Plak die met de groene icing vast op de hoeken van de taart. Lijm een rood pareltje in het hart van de bloemetjes. Ook leuk is het om een paar verschillende maten op elkaar te plakken. Om de blaadjes te spuiten gebruik je spuitmondje 352. Om de topper in elkaar te zetten, plak je de gedroogde bloemen met een beetje edible glue op elkaar van groot naar klein. Prik in het hart een gaatje. Bind de stamens met een stevig stukje tape aan elkaar, smeer ze in met lijm en strooi de glitters er over. Prik het bosje in het gaatje in het hart van de bloem. Plaats de topper op de taart. Plak een lintje om het onderbord heen.

Tip: je kan in plaats van de flower former cups ook een eierdoos gebruiken om de bloemen hol te laten op drogen. Doe wel over de doos een velletje huishoudfolie voor de hygiëne.