



## Hartvormige Valentijn Taart

Open het hart van jouw geliefde met deze makkelijke en elegante Valentijnsdag creatie! Dit prachtige hart is speciaal voor Valentijn door Ivette Victoria van Salt Sugar and Taste gemaakt. Voor wie ga jij deze prachtige Valentijns Hart Taart maken?

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100  
€ 4,95



FunCakes Food Colour Paste Red 30 g

F45070  
€ 2,69



Karen Davies Siliconen Mould - Rustic Birch by Alice

KD180  
€ 29,29



Patisse Taartzaag 31cm

P01792  
€ 7,19



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545  
€ 5,49



FunCakes Colour Dust Black

F45200  
€ 3,35



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Modelling Paste Wit 250 g

F20780  
€ 4,25



PME Calyx Cutter Set/3

CA505  
€ 2,30



Katy Sue Mould - Locks and Key

CE0084  
€ 9,85



Patisse Fondantroller 20cm

P02066  
€ 6,49



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500  
€ 9,49



FunCakes Rolfondant Forest Green 250 g

F20175  
€ 2,85



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 50 g

F54755  
€ 3,05



FunCakes Colour Dust Dark Chocolate

F45205  
€ 3,35



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100  
€ 4,99



PME Rose leaf plunger cutter set/3

RL530  
€ 8,25

## **Ingrediënten voor Hartvormige Valentijn Taart**

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 450g
- FunCakes Modelling Paste Wit 250g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Rood 30g
- FunCakes Rolfondant Bos Groen 250g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Donkerbruin
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Zwart
- RD Metallic Voedsel Verf Donker Goud 25ml
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Antiek Goud 2g
- FunCakes Eetbare Lijm 50g
- 7-8 eieren
- 235 ml water
- 185 ml melk

## **Overige benodigdheden voor Hartvormige Valentijn Taart**

- PME Diepe Hartvormige Bakvorm 30 x 7,5 cm
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- Patisse Taartzaag 31cm
- Patisse Fondantroller 20cm
- Scrapcooking Kwast
- PME Bloemkelk Uitsteker Set/3
- PME Rozenblad Plunger Uitsteker Medium 30mm
- Karen Davies mal Rustieke Berk Boomschors
- Katy Sue Mal Sloten en Sleutel

## **Stap 1: Bereid het beslag en de vulling voor de Hartvormige Valentijn Taart**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Ga daarna aan de slag met de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe. Dit doe je door de 500 gram van de mix te mengen met de eieren en 50 ml water. Klop het beslag op de hoogste snelheid voor ongeveer 7-8 minuten en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage snelheid. Voordat je de hartvormige bakvorm vult met het beslag, vet je deze goed in. Daarna is het tijd om de biscuit te bakken (40-45 min).

Als biscuit in de oven staat kan je alvast verder met de Enchanted Cream. Gebruik 275 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream en mix deze met 185 ml melk en 185 ml water voor 3 minuten op hoge snelheid.

Zodra de biscuit klaar is snij je deze doormidden en smeer je een laag Enchanted Cream op de binnenkant. Leg de helften vervolgens weer op elkaar en besmeer nu ook de buitenkant met een laagje van de Enchanted Cream.

## **Stap 2: Aan de slag met de roosjes voor de Hartvormige Valentijn Taart**

Het maken van de roosjes voor op de taart kan je twee dagen van te voren al doen. Gebruik de witte modelling paste van FunCakes en kleur rood met de rode kleurstof.

Voor de grote roos rol je een klein beetje van de rode paste in de vorm van een kegel, deze vormt de basis van de roos. Voor de rozenblaadjes maak je daarna 9 kleine fondantballetjes welke je plat rolt met de roller en waar je vervolgens cirkels uit snijdt. Gebruik de fijne kwast met een beetje water om het eerste blaadje rondom de kegel te bevestigen. Dit herhaal je bij nog twee cirkels voor het maken van de eerste knop. Trek het eerste rozenblad een beetje naar achter en voeg de derde eronder aan toe. Op deze zelfde manier maak je ook de tweede ronde rozenblaadjes. Open de rozenblaadjes en knijp indien nodig het overvloedige deel aan de onderkant van de roos. Voor het maken van de kleine roos doe je het zelfde, hiervoor hoeft je alleen maar de kegel en 3 rozenbladen te maken.

Pak vervolgens de groene fondant van FunCakes en de bloemkelk en rozenblad uitsteker. Hiermee maak je voor elke roos een bloemkelk en twee blaadjes.

### **Stap 3: Aan de slag met boomschors voor de buitenkant van de Hartvormige Valentijn Taart**

Bestuif de berk en boomschors vorm van Karen Davies met een beetje suikerbakkerspoeder van FunCakes. Voor de boomschors-look aan de buitenkant van de taart gebruik je de witte fondant. Rol het fondant eerst uit met de deegroller totdat deze groot genoeg is om in de berkenvorm te passen (let op: dit proces herhaal je een paar keer). Plaats de fondant vervolgens in de vorm en zorg dat de fondant goed wordt aangedrukt. Draai de vorm vervolgens om en laat de fondant voorzichtig los. Herhaal dit proces een paar keer totdat je voldoende hebt om de taart mee te bedekken. Begin met het bedekken van de zijkanten en daarna de bovenkant van de taart.

Zodra de taart volledig bedekt is met het boomschors patroon moet deze natuurlijk ook nog mooi worden gekleurd. Gebruik hiervoor de donkerbruine en zwarte kleurpoeders van FunCakes en een kwastje.

### **Stap 4: Maak het slot en de sleutel voor de Hartvormige Valentijn Taart**

Om de taart helemaal af te maken decoreer je deze nog met een prachtig sierslot met sleutel. Hiervoor gebruik je de Sloten en Sleutel mal van Katy Sue en witte fondant van FunCakes. Duw de witte fondant in de mal zodat deze de vorm van het slot en de sleutel krijgt, daarna haal je de fondant er voorzichtig uit en knip of snij je het overvloedige fondant weg. Laat dit een uurtje drogen!

Als de fondant een uurtje heeft gestaan kan je deze gaan kleuren met de donker gouden metallic voedsel verf. Laat de verf een paar minuten drogen en bestuif deze vervolgens met de antiek gouden eetbare glanspoeder van Sugarflair.

Gebruik nu de eetbare lijm om de rozen, het slot en de sleutel op de taart te plakken. Genieten maar ♥!

Deze taart is gemaakt door Ivette Victoria van [Salt Sugar and Taste!](#)