

Bloementaart met botercrème

Breng de lente in huis met deze kleurrijke bloementaart! Met zachte botercrème en een paletmes creëer je delicate bloemen en bladeren, waardoor deze taart perfect is voor een lentefeest, Pasen of een zonnige verjaardag.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95

FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400g

F10145
€ 5,19



FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 500g

F10150
€ 6,25

FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 3,65





FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Licht Beige 30g

F44185
€ 3,65

FunCakes Soft Pearls Medium Goud 60g

F53570
€ 3,79



FunCakes Nonpareils Goud 80g

F51985
€ 2,99

FunCakes Piping Gel Transparant 350g

F54410
€ 6,69



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,59



Wilton Draaiplateau Basis

03-3120
€ 11,85



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15

Wilton Comfort Grip Paletmes Hoek 22,5cm

03-3133
€ 6,05



Wilton Spuitmondje Open Star #018

02-0-0215
€ 1,65



LOYAL Paletmes Hoek Puntig 10cm

T202-4RP
€ 5,99

Ingrediënten:

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- 100 g FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Felgroen
- FunCakes Food Colour Gel Licht Beige
- FunCakes Soft Pearls Medium Goud
- FunCakes Nonpareils Goud
- FunCakes Piping Gel Transparant
- FunCakes Bakspray
- 660 g ongezouten boter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden:

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- 2x Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø15 x 10 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40 x 25 cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje Open star #018
- LOYAL Puntig Paletmes met hoek 10 cm

Stap 1: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakvormen in met bakspray.

Bereid 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee bakvormen en bak de biscuits 30-35 minuten, tot ze gaar zijn. Haal ze direct na het bakken uit de vorm en laat ze volledig afkoelen op een rooster.

Stap 2: Bereid de vullingen

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Banketbakkersroom zoals aangegeven op de verpakking en zet dit in de koelkast om op te stijven.

Bereid 300 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Het is aan te raden de botercrème in drie aparte porties te maken, zodat de crème een lichte kleur en een zijdezachte textuur krijgt.

Stap 3: Vul en stapel de taart

Gebruik de Wilton taartzaag om beide biscuitlagen in tweeën te snijden.

Vul en stapel de taartlagen met de banketbakkersroom en de swiss meringue botercrème. Bestrijk de buitenkant van de taart met een dun laagje ongekleurde botercrème en zet de taart 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Stap 4: Smeer de taart af

Kleur een deel van de botercrème met FunCakes Food Color Licht Beige om een zachtgele tint te creëren. Bedek de taart met een iets dikkere laag van deze botercrème.

Stap 5: Versier de taart

Verdeel de resterende botercrème in vier porties en kleur ze met de gele, paarse, oranje en groene kleurgels om zachte pastelkleuren te creëren.

Gebruik een klein, puntig paletmesje om kleine hoeveelheden botercrème op de taart aan te brengen en trek deze voorzichtig weg om bloemen en bladeren te maken. Voeg meer bloemen en bladeren toe en maak de kleuren iets donkerder voor een gelaagd bloemeneffect.

Voorzie een spuitzak van Wilton spuitmondje #018 en spuit kleine sterretjes in het midden van sommige bloemen. Leg op de overige bloemen gouden nonpareils met een beetje transparante spuitgel en werk af met gouden suikerparels in het midden.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.