



Champagne Taart

Vier Oud & Nieuw, een huwelijk of ander feest met deze mooie champagne taart! De taart barst van de champagne bubbels en smaakt zelfs naar champagne.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,21



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 8,07



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095
€ 3,31



Sugarflair Edible Lustre Rose Gold, 4g

E7012
€ 3,82



Sugarflair Edible Lustre Pearl Ivory, 4g

E7013
€ 3,82



LorAnn Super Strength Flavor - Sparkling Wine - 3.7 ml

L0550
€ 1,95



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 5,82



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
€ 8,92



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,24

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250g
- FunCakes Mix voor Botecrème 200g
- FunCakes Bake Release Spray
- LorAnn Super Strenght Smaakstof Sprankelende Wijn
- FunCakes Rolfondant Wit 700g
- PME Piping Gel
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Rose Goud
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Pearl Ivory
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- 4 eieren
- 25 ml + 200 ml water
- Poedersuiker

Benodigheden

- PME Extra Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- Champagneglas

Stap 1: Bak de Biscuit Deluxe

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpan in met bakspray. Maak 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel de biscuitmix in de ingevette bakpan. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort hierna op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Bereid de Botecrème

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botecrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de sparkling wine smaakpasta.

Stap 3: Taart vullen en bekleden

Snijd de biscuit twee keer door en vul en smeer rondom af met de botecrème. Zet de taart een half uur in de koelkast zodat de botecrème kan opstijven. Kneed 700 gram fondant goed door, rol het uit op een met poedersuiker bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart.

Stap 4: Taart decoreren

Maak van de rest van het fondant allemaal kleine balletjes. Doe wat kleuren glitter dust in een schaalje en rol de balletjes fondant hierdoorheen tot ze goed gedekt zijn. Meng de pearl white en ginger met elkaar om een rosé kleur te krijgen. Plak de bolletjes fondant op en tegen de taart aan

met wat piping gel. Eventueel kan je als de balletjes langs de zijkant zitten de taart inwickelen met plasticfolie, dit gaat schuiven van de balletjes tegen. Steek het champagneglas in de taart. Vlak voor het opdienen verwijder je het plasticfolie.

Stap 4: Geniet van de Champagne taart!