



Overheerlijke ijstaart

Deze overheerlijke ijstaart is perfect als dessert voor de Feestdagen! Als eerste bak je de bodem van de FunCakes mix voor cupcakes. Daarna voeg je het ijs toe en bekleed je de taart met blauw fondant van FunCakes. De taart maak je daarna helemaal af met schitterende toeven van royal icing.

Boodschappenlijstje



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
€ 9,59



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30 g

F44125
€ 3,55

Overige benodigdheden:

- 2 eieren maat M (100 gram)
- 100 gram roomboter
- 1 liter roomijs, smaak naar keuze bijvoorbeeld straciatella

De voorbereiding:

Verwarm de oven voor op 175°C. Bereidt eerst het cupcake beslag, doe dit in de ingevette bakvorm en bak de cake in ca. 20 minuten gaar. Laat afkoelen op een rooster en snij de plak daarna recht af op ca. 2 cm dikte. Laat het ijs een half uur buiten de vriezer zacht worden en schep het in de schoongemaakte ronde bakvorm. Druk goed aan en laat dit in de vriezer ca. 1 uur opstijven. Leg daarna de cake op de ijstaart en dek de vorm af met huishoudfolie. Laat het geheel in ca. 4 uur bevriezen.

Het bekleden:

Vul een flinke pan met heet water en zet daar de bakvorm met ijs in, zodat de buitenste laag een beetje smelt en de ijstaart uit de vorm loskomt. Stort de taart op een plat bord of een cake board en plaats terug in de vriezer. Kleur 300 gram fondant lichtblauw met de kleurstof en rol uit tot een plak van ca. 30 cm doorsnee. Rol met de patroonroller het motief erin. Neem de taart uit de vriezer en bekleed met de fondant. Snij aan de onderzijde netjes bij en zet de taart zo snel mogelijk terug in de vriezer. Rol de witte fondant uit en steek er met de plunger sneeuwvlokken uit. Voor het glitter effect sprenkel je er wat twinkle dust over. Maak de Royal Icing volgens de aanwijzingen op de verpakking en kleur deze blauw. Doe dit in de spuitzak met spuitmondje 21 en spuit mooie toeven op de taart. Leg direct de sneeuwvlokken erop. Spuit een schelprandje langs de taart en plaats de taart weer in de vriezer.

Serveren:

Haal de taart 10 minuten vooraf uit de vriezer en snij de taart aan met een glad warm mes. Steek voor een extra feestelijk effect een ijsfontein of sterretjes in je ijstaart!

Tip:

Wil je zelf een bijzondere smaak aan je ijs (en ook aan je cake), dan kun je door het ijs (en door het beslag) een smaakstof naar keuze toevoegen.