

# de leukste taarten shop



## 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 500g

F10100  
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Fondant Bright White 1kg

F20500  
€ 9,49



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095  
€ 3,99

# de leukste taarten shop



Sugarflair Edible Lustre Rose Gold 4g

E7012  
€ 4,69



Sugarflair Edible Lustre Pearl Ivory 4g

E7013  
€ 4,69



LorAnn Super Strength Flavor  
Mousseurende Wijn 3,7ml

L0550  
€ 2,19



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm  
Ø15x10cm

RND064  
€ 11,29



PME Paletmes Hoek 23cm

PK1013  
€ 5,35



## **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 Botercrème**

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème 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 botercrème. Zet de taart een half uur in de koelkast zodat de botercrème 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 inwikkelen 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!**