



Winter wonder taart

Maak een prachtige winter wonder taart met de stappen in dit recept! Maak de taart voor een verjaardag of gewoon voor bij de koffie. Deze winterse taart is ook ideaal als dessert voor de feestdagen. De basis van de taart maak je met de FunCakes mix voor biscuit, waarna je bekleed met de witte fondant.

Boodschappenlijstje



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
€ 7,67



PME Petal Edible Glue -Eetbare Lijm-
60g

104FP006
€ 2,21

Overige benodigdheden:

- 4 eieren (circa 200 gram)
- 150 ml water
- 150 gram Roomboter
- Poedersuiker
- Mesje
- Kwast
- Keukenpapier
- Bord

Voor de sneeuwvlokken: kneed de lichtblauwe, blauwe en 50 gram witte fondant door en rol ze apart uit op een beetje Magic Roll-Out Powder tot een dikte van circa 2 á 3 mm. Plaats de sneeuwvlok uitsteker op het fondant en druk de brede rand aan. Schuif de uitsteker een beetje heen en weer, druk hierna voorzichtig op het knopje om het reliëf er in te stempelen. Til de uitsteker op, druk nogmaals op het knopje en haal de sneeuwvlok eruit. Let deze op een velletje keukenpapier. Breng met een droge kwast de glitters aan. Maak op deze manier genoeg vlokjes om de taart te bekleden, laat ze minimaal 24 uur drogen.

Voor de taart: verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in het midden in circa 30-35 minuten gaar. Herhaal dit, zodat je twee biscuits hebt. Stort na het bakken de taarten op een rooster en laat ze goed afkoelen.

Maak ondertussen de botercrème, meng 125 gram mix met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Voeg eventueel een smaakstof naar keuze toe aan de botercrème.

Zet nu de eerste biscuit op een bord en smeer er een laagje van circa 5 mm crème op. Plaats de volgende biscuit hier bovenop met de onderkant boven. Smeer vervolgens de hele taart af met een dun laagje botercrème. Kneed de witte fondant goed door en rol deze uit tot een ronde lap van ongeveer 45 cm doorsnede. Leg de fondant op de taart en druk deze voorzichtig aan en snij de overtollige fondant er af.

Plak daarna de sneeuwvlokjes op de taart met een beetje eetbare lijm.