



Verjaardagstaart 20 jaar Deleukstetaartenshop

Om 20 jaar Deleukstetaartenshop te vieren hebben wij voor deze hele speciale gelegenheid een vrolijke verjaardagstaart gemaakt! De verjaardagstaart is helemaal in Deleukstetaartenshop stijl, vrolijk, feestelijk en perfect voor elk verjaardagsfeestje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 10,50



FunCakes Dip 'n Drip Wit 375 g

F54715
€ 5,20



FunCakes Sugar Strands XL Mix 225 g

F53420
€ 5,20



Dr. Oetker Bakspray

1-50-901105
€ 2,75



RD ProGel® Concentrated Colour - Baby Blue

RD9511
€ 4,15



RD ProGel® Concentrated Colour - Pink

RD9534
€ 4,15



Crisco Shortening 450g

23913
€ 9,85



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 4,10



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120
€ 11,85



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

03-3133
€ 6,05



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 15x7,5cm

03-0-0035
€ 10,15



Wilton -Perfect Height- Rolling Pin
22,5cm

02-0-0169
€ 9,00



ScrapCooking Fondant Extruder

SC5098
€ 20,80



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15



Koekjes Uitsteker Ring Ø 4 cm

K052215
€ 1,79

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit 400 g
- FunCakes Enchanted Cream 300 g
- FunCakes Sugar Strands XL Mix
- FunCakes Dip 'n Drip
- FunCakes Fondant Bright White 300 g
- RD ProGel® Concentrated Colour - Pink
- RD ProGel® Concentrated Colour - Yellow
- RD ProGel® Concentrated Colour - Sapphire
- RD ProGel® Concentrated Colour - Bright Green
- RD ProGel® Concentrated Colour - Purple
- RD ProGel® Concentrated Colour - Baby Blue
- ScrapCooking Fondant Extruder
- Oetker Bakspray
- Crisco
- 300 ml melk
- 6 eieren
- 40 ml water + 300 ml water
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes spuitzak 46 cm
- 2x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm
- Wilton Taartrooster
- Wilton Spatula Hoek
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Spuitmond #1M
- Wilton Rolstok met Ringen
- Wilton Turn Table
- Uitsteker Ring Ø 4 cm
- PME Candles - Balloon Dog Set/6

Stap 1: Maak de Biscuitmix

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de bakpannen in met bakspray. Bereid de 400 gram biscuitmix met 6 eieren en 40 ml water en verdeel het mengsel over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten tot ze lichtbruin en gaar zijn. Keer ze direct na het bakken om op een taartrooster en laat ze afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream©

Bereid de Enchanted Cream© in twee afzonderlijke porties van 150 gram mix, 100 ml melk en 100 ml water volgens de instructies op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuits elk twee keer door met een taartzaag en vul ze, terwijl je ze opstapelt, met



Enchanted Cream© en een jam naar keuze. Bestrijk de buitenkant met een dunne laag crème, zodat de taart erdoorheen zichtbaar is. Laat de taart opstijven in de koelkast.

Verdeel de overgebleven Enchanted Cream© in twee delen en kleur dit roze en lichtblauw met kleurgels. Smeer nu de buitenkant van de taart in met de lichtblauwe crème en zet de taart terug in de koelkast.

Stap 4: Maak het fondant klaar

Verdeel het fondant in 6 stukken en gebruik voor 5 van deze stukken de kleurstofgels. Kneed door het witte stuk een klodder Crisco, zodat je er straks makkelijker slierten van kan maken in de extruder.

Stap 5: Maak ballonnen

Buig het ronde uitstekertje voorzichtig naar de vorm van een ballon. Maak een klein balletje van fondant en druk het lichtjes plat. Rol een dun lapje fondant uit in dezelfde kleur en leg dit over het balletje. Bedek het met een stukje huishoudfolie en druk een ballonvorm uit. Herhaal dit met alle kleuren totdat je voldoende ballonnen hebt gemaakt.

Doe een stukje van het witte fondant in de extruder met het kleinste gaatje en maak hiermee slierten.

Stap 6: Decoreer de taart

Verwarm de FunCakes Dip 'n Drip 10 seconden in de magnetron en maak het roze. Drip de taart, spuit met roze Enchanted Cream grote toeven op de taart en sprenkel hier de Sugarstrands Mix XL overheen. Breng deze mix ook aan langs de onderrand van de taart en plak de ballonnen aan de zijkant.

Maak de taart af met Balloon Dog kaarsen.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke Verjaardagstaart!