



Kleurrijke Barbie Taart

Deze Kleurrijke Barbie Taart is perfect als verjaargstaart met een Barbie thema! De taart is gemaakt met de Wilton Prinsessen Bakvorm en heerlijk afgewerkt met de FunCakes fondant in vrolijke kleuren. In ons recept leggen we je stap voor stap uit hoe je deze taart zelf kunt maken.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
F10100
€ 4,21



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g
F10125
€ 4,33



FunCakes Rolfondant Lime Green 250 g
F20155
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Baby Blue 1 kg
F20550
€ 8,07



FunCakes Rolfondant Pretty Pink 250 g
F20190
€ 2,42



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g
F54750
€ 1,91



FunCakes Suikerpereels Large Wit 70 g
F53060
€ 2,71



FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Cerise
F80850
€ 2,93



Wilton Wonder Mold Kit
03-0-0031
€ 14,98



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
02-0-0129
€ 3,53



Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
P10578
€ 6,28



FMM Straight frill cutters no. 2
CUTFRL2
€ 4,24



PME Doll Pick -Brunette-
DP201
€ 4,16

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 gr
- FunCakes Rolfondant Baby Blauw 300 gr
- FunCakes Rolfondant Limoen Groen 200 gr
- FunCakes Rolfondant Roze
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Suikerparels Large Wit
- 375 gr ongezouten boter
- 5 eieren
- 300 + 33 ml water
- Jam naar keuze
- Poedersuiker om op uit te rollen

Benodigheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Cerise
- Wilton Bakvorm Prinses
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- FMM Sierrand Uitstekers no. 2
- FMM Primula Uitsteker Set/2
- FMM Modeleer Gereedschap Ball S/L
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- PME Doll Taarttopper Brunette
- PME Ronde Golvende Uitstekers Set/4
- Kwastje
- Mesje

Stap 1: Bak de biscuit

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, 5 eieren en 33ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette rok bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in circa 40 minuten. Oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Maak de botercrème

Vermeng voor de botercrème met een garde 300 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème met 300 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 375 gram ongezouten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème

Stap 3: Vul het biscuit

Plaats de rok op de cake drum en zaag de biscuit in vier lagen met de taartzaag. Vul de lagen afwisselend met botercrème en jam. Zorg er wel voor dat de lagen niet te dik worden, anders heb je geen mooie rok. Smeer daarna gehele taart in met een dun laagje crème.

Stap 4: Bereid de blauwe fondant voor

Kneed 300 gram van de FunCakes Rolfondant Baby Blauw goed door en rol deze dun uit op een beetje poedersuiker. Snij hier 16 stroken van met een breedte van circa 3 cm. Steek daarna met de FMM Sierrand Uitstekers 8 keer de rand met de zigzag versie uit. En daarna nog 8 keer de rand met de hartjes versie.

Stap 5: Decoreer de rok van de Barbie taart

Begin onderaan de rok met een hartjes rand en leg deze op de rok op circa iets minder dan de helft van de omtrek van de taart. Laat het randje een beetje oversteken op het onder bord. Plak daarna afwisselend de verschillende stroken er op. Let er op dat je steeds een beetje smallere stroken maakt en eindigt circa 5 cm van de bovenkant. Je kunt de zigzag rand een beetje plooien, voor een extra speels effect. De stroken blijven principe op de crème plakken, maar je kunt ook een beetje eetbare lijm gebruiken voor extra houvast.

Stap 6: Bereid de limoen groene en roze fondant voor

Rol hierna circa 200 gram van de FunCakes Rolfondant Limoen Groen uit op een beetje poedersuiker en leg deze over de rok heen. Zorg er voor dat de groene fondant een klein stukje blauwe stroken overlapt. Kneed de roze fondant goed door en snij deze in stroken. Steek hier met de zigzag rand uit. Bevestig de roze strook met een beetje eetbare lijm onder rand van de groene fondant. Rol daarna een dun rolletje blauwe fondant uit en plaats deze op de rand van de groene fondant.

Stap 7: Maak de golvende randen

Kneed de lime groene fondant goed door en rol deze uit. Steek hier met de golvende kant van de ronde golvende uitstekers twee rondjes uit. Kneed de roze fondant door en rol deze uit. Steek hier een rondje uit met de kleinste maat van de ronde golvende uitstekers. Plak deze losjes op elkaar en plaats ze boven op de rok.

Stap 8: Maak de fondant bloemen

Rol de roze en blauwe fondant opnieuw uit en steek hier met de primula uitsteker in twee verschillende maten bloemen uit. Maak een stapeltje van 5 bloemen, 3 grote en 2 kleine, afwisselend in blauw en roze. Druk dan met de ball tool in het midden een kuiltje zodat de randen van de bloementjes een beetje omhoog komen en plak een suikerpavel in het midden. Herhaal deze stappen tot dat je 13 bloemen hebt. Plak de bloemen daarna op rok.

Stap 9: Bekleed het pin popje

Rol daarna een beetje roze fondant uit en vorm daarmee het lijfje van de Barbie. Leg het stukje

fondant over de pop en knip het met een schaartje in de juiste vorm. Plak de fondant vast op de Barbie met een beetje lijm. Plaats de Barbie in de rok en werk het lijfje verder af met een randje lichtblauw.

Stap 10: Geniet van deze heerlijke Kleurrijke Barbie Taart!