



Chase Paw Patrol Taart

Verras de Paw Patrol fan met een Chase taart!
De taart is makkelijk te maken met deze stap voor stap uitleg. De vulling is een luchtige biscuit met een vulling van karamel toffee botercrème. De taart op de foto is 10cm hoog.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100

€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125

€ 5,09



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Maroon Brown 250 g

F20150

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Teddy Bear Brown 250 g

F20245

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Raven Black 250 g

F20135

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g

F20145

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Sea Blue 250 g

F20130

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Sweet Pink 250 g

F20110

€ 2,85



PME Petal Edible Glue -Eetbare Lijm- 60g

104FP006

€ 2,95



PME Modelling tools, Ball

PME3

€ 2,45



PME Plastic Cutter Oval Set/6

PN03

€ 3,82



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084

€ 15,55



FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee
100 g

F56150
€ 4,63



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99

Ingrediënten

- 325 g FunCakes Mix voor Biscuit
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee
- FunCakes Rolfondant Rood
- FunCakes Rolfondant Bruin
- FunCakes Rolfondant Lichtbruin
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Rolfondant Geel
- FunCakes Rolfondant Zeeblauw
- FunCakes Rolfondant Lichtroze
- 5 eieren (260 g)
- 33 + 150 ml water
- 250 gram ongezouten boter

Overige benodigdheden

- Kopspeld
- Rood lint

Stap 1: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 325 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 5 eieren en 33 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Taart vullen

Meng 200 gram FunCakes mix voor Botercrème met 200 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 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). Breng de crème op smaak met karamel toffee smaakpasta. Snij de biscuit twee keer door en vul de lagen met de botercrème. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème met behulp van een schraper. Zet een half uur in de koelkast. Smeer daarna weer een dun laagje botercrème rondom de taart, en zet weer even in de koelkast.

Stap 3: Taart bekleden

Meng lichtbruine fondant met bruine fondant. Rol ongeveer 400 gram fondant uit (niet te dik!) met de grote rolstok. Bekleed de taart en gebruik een fondant smoother om de fondant mooi strak te krijgen. Kneed 100 gram rode fondant door en rol dit uit, bekleed hiermee de drum. Werk de taart af met een zwart lint en de drum met rood lint, die je vast zet met een kopspeld. Zet de taart op de drum.

Stap 4: Taart decoreren

Oren: Deze maak je idealiter een dag van tevoren. Rol bruin fondant uit en snijd hier twee oren uit. Kneed roze met witte fondant om het wat lichter te maken en snijd hier ook 2 oren uit die kleiner zijn dan de bruine. Plak dit op de bruine oren. Knijp de onderkant bij elkaar en laat dit drogen, zodat de oren rechtop blijven staan.

Ogen: Rol lichtbruin fondant uit. Steek 2 ovalen uit, zorg dat de maat groot genoeg is voor de zijkant van je taart. Rol ook wit, bruin en zwart fondant uit. Steek uit wit fondant 2 ovalen uit die kleiner zijn dan de bruine ovalen. Gebruik de ronde plunger uitsteker om uit bruin fondant 2 cirkels uit te steken, uit zwart fondant 2 kleinere cirkels en uit wit fondant 2 nog kleinere cirkels. Plak alle onderdelen met eetbare lijm op elkaar om de ogen te maken, zie ook de afbeelding als voorbeeld. Plak de ogen boven het taartlint op de taart.

Neus: Rol lichtbruin fondant dik uit en steek hier een brede strook uit, die je op de onderkant van de taart plakt en iets breder is dan de ogen. Snijd een neus uit bruin fondant, gebruik een ball tool om de neus reliëf te geven. Plak deze op de taart. Rol zwart fondant heel dik uit en steek hier een ronde cirkel uit. Maak de randen een beetje bol en plak deze op de taart.

Poten: Rol lichtbruin fondant heel dik uit en steek 2 cirkels uit. Maak de randen wat bol en gebruik een modelling tool om tenen te tekenen. Leg deze aan weersijden van de taart.

Hoed-rand: Rol blauw fondant uit en snijd een lang lint uit. Plak deze rondom de bovenkant van de taart. Maak van geel fondant een lange dunne sliert en plak deze onder het blauwe lint. Zorg ervoor dat dit precies tussen de bovenkant van de ogen en de bovenkant van de taart past.

Met dank aan Joh's taarten.