



Hartvormige taart in Lambeth stijl

Deze prachtige hartvormige taart is gemaakt in de klassieke Lambeth-stijl. Je kunt hem herkennen aan al de verschillende spuittechnieken die er gebruikt zijn. Natuurlijk maken de parels, strikjes en bloemetjes hem helemaal af. Deze taart is toch de definitie van romantiek?

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 7,00



FunCakes Mix voor Swiss Meringue
Botercreme 400 g

F10145
€ 5,20



FunCakes Covering Paste 500g Wit

F20800
€ 6,00



FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix
Roze Set/24

F50595
€ 3,95



FunCakes Food Colour Gel Bright
Green 30 g

F44155
€ 3,45



FunCakes Food Colour Gel Honey Gold
30 g

F44205
€ 3,45



FunCakes Musketzaad Goud 80 g

F51985
€ 2,80



FunCakes Crispy Choco Pearls -
Metallic Yellow 60g

F53405
€ 4,20



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,80



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 5,00



PME Deep Heart Cake Pan 25 x 7,5cm

HRT103
€ 18,60



Patisse Taartzaag 31cm

P01792
€ 6,95



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



Wilton Decorating Tip #4B Open Star
Carded

02-0-0159
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #022 Open Star
Carded

02-0-0295
€ 1,70



Wilton Decorating Tip #352 Leaf
Carded

02-0-0157
€ 2,35



Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

02-0-0197
€ 28,20



Wilton Decorating Tip #104 Petal
Carded

02-0-0136
€ 1,65



Wilton Decorating Tip #018 Open Star
Carded

02-0-0215
€ 1,65



Wilton Smitmondje #016 Open Star
Carded

02-0-0141
€ 1,65



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 32,5
cm

03-3121
€ 7,90

Ingrediënten

- 800 g FunCakes Bakmix Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Roze Set/24
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- FunCakes Food Colour Honey Gold (optioneel)
- FunCakes Crispy Choco Pearls Metallic Yellow
- FunCakes Musketzaad Goud
- 700 g FunCakes Covering Paste Wit
- FunCakes Bake Release Spray
- 80 ml water + 210 ml lauw water
- 660 g zachte ongezoeten roomboter
- 12 eieren
- 3 doosjes frambozen

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 32,5 cm
- Wilton Spuitmond #4B Open Star
- Wilton Piping Tip #022 Open Star
- Wilton Piping Tip #018 Open Star
- Wilton Piping Tip #016 Open Star
- Wilton Piping Tip #104 Petal
- Wilton Piping Tip #352 Leaf
- Wilton Standaard Adaptor (meerdere)
- PME Deep Heart Cake Pan 25 x 7,5cm
- Patisse Taartzaag 31cm
- Smal Roze Lint

Stap 1: Maak de FunCakes Biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de bakvorm in met bakspray.

Bereid 400 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het beslag in de bakvorm. Bak de biscuit lichtbruin in ongeveer 35-40 minuten. Stort hem op een taartrooster en laat afkoelen. Bak daarna nog een biscuit met de andere 400 g mix op dezelfde manier.

Stap 2: Maak de FunCakes Botercrème

Bereid de 300 g FunCakes Swiss Meringue botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Je kunt het eventueel in porties van 3 bereiden en later bij elkaar voegen, als je mixschaal niet groot genoeg is.

Stap 3: Stapel de taart

Snijd beide biscuits met de taartzaag horizontaal doormidden. Leg de onderkant van een biscuit op een drum en smeer hier een laag botercrème op. Leg hierop een laag frambozen. Op deze manier stapel je alle lagen op elkaar en eindig met de onderkant van de tweede biscuit. Smeer vervolgens een dun laagje botercrème op de buitenkant van de taart en laat hem even opstijven in de koelkast.

Stap 4: Bekleed de taart

Kneed de FunCakes Covering Paste even los. Rol het uit tot ongeveer 2 mm dik, en bekleed de taart hiermee.

Stap 5: Botercrème kleuren

Neem een eetlepel van de botercrème die je overhebt, en kleur dit groen met de FunCakes Food Colour Gel Bright Green, zoals staat aangegeven op de verpakking. De rest van de botercrème kun je een ivoor kleur geven met de Honey Gold Kleurstof, maar je kunt hem ook zijn originele kleur laten.

Stap 6: Opspuiten en decoreren

Doe je groene botercrème in een spuitzak met het spuitmondje #352. Doe een grote hoeveelheid botercrème in een spuitzak met spuitmondje #4B en een met #104. De rest verdeel je over de spuitzakken met spuitmondjes #022, #018 en #016.

Zet het brede gedeelte van het #104 spuitmondje tegen de taart (zorg dat het ook tegen de taart blijft!) en maak met lichte heen en weer beweging een geruffelde rand langs de onderrand van de taart. Spuit met #4B bovenop de ruffelrand een mooie schelprand. Vervolgens neem je de spuitzak met #022 en spuit je bovenop de grote schelprand een kleinere schelprand. Druk er hier en daar de FunCakes Crispy Choco Metallic Gold Parels in.

Met spuitmondje #018 maak je langs de taart lussen. Hier spuit je met #016 weer kleine sterretjes op. Met #4B maak je de verbinding tussen de lussen door middel van een schelpje. Met #018 spuit je onder de lussen 3 sterretjes onder elkaar.

Langs de bovenrand van de taart maak je met #104 een ruffelrand. Maak hierop met #4B weer een schelprand. Tegen de binnenkant van deze schelprand maak je met #022 een kleinere schelprand. Druk er hier en daar Metallic Gold Parels in en strooi er wat FunCakes Musketzaad Goud overheen.

Voeg de roze bloemetjes toe in de onderkant van de 'verbindingsschelp' van de lussen en spuit met de groene botercrème (#352) kleine blaadjes bij de bloemen.

Maak met het roze lint kleine strikjes en duw deze hier en daar voorzichtig in de taart.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.