



Koninklijke Taart

Maak zelf deze prachtige taart met de Nederlands vlag voor Koningsdag! Je maakt de taart gemakkelijk met de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe. Na het bakken vul je de taart met een heerlijke laag botercrème en lemoncurd. Dan is het tijd voor het maken van de Nederlandse vlag. Met behulp van de multi ribbon cutter maak je de stroken in rood, wit en blauw.

Boodschappenlijstje



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



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
F10125
€ 4,33



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g
F20100
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g
F20120
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g
F20145
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Tiger Orange 250 g
F20250
€ 2,42



FunCakes Suikerparels Medium Metallic Goud 80 g
F51650
€ 4,55



FunCakes Smaakpasta Sinaasappel 120 g
F56305
€ 5,01



FunCakes Rolfondant Denim Blue 250 g
F20180
€ 2,42



FunCakes Bake Release Spray 200 ml
F54100
€ 4,24



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g
RD9340
€ 4,07



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm
RND083
€ 11,09



PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
PP86
€ 4,97



PME Cake Leveler Small / Taartzaag -25 cm-
CL12
€ 4,63



Katy Sue Mould Crowns

CE0042

€ 9,85

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 210 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Rolfondant Bright White
- FunCakes Rolfondant Fire Red
- FunCakes Rolfondant Mellow Yellow
- FunCakes Rolfondant Tiger Orange
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Goud
- FunCakes Rolfondant Denim Blue
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Bake Release Spray
- 3 eieren (160 gram)
- 221 ml water
- 250 gram roomboter
- Lemoncurd

Benodigdheden

- PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm
- RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g
- Katy Sue Mould Crowns
- FMM Multi Ribbon cutter
- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -30 cm-
- Cocktailprikkers

Stap 1: Bak het biscuit

Maak 210 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol). Bak de taart in een voorverwarmde oven op 175°C in circa 30-35 minuten gaar. Laat de taart na het bakken goed afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes sinaasappel smaakpasta. Snij de taart tweemaal door en vul de onderste laag met lemoncurd, plaats hier de tweede laag boven op en smeer deze laag in met botercrème. Plaats de laatste laag er boven op en smeer de hele taart af met de crème.

Stap 3: Decoreer met fondant

Rol de oranje fondant uit en bekleed daarmee de bovenkant van de taart. Rol daarna de rode fondant uit tot een lange strook. Snij hier stroken van met de multi ribbon cutter stroken van ongeveer 3 cm breed. Doe een beetje lijm op de onderkant van de stroken en plak deze rond de taart. Herhaal dit voor de witte en de blauwe fondant, totdat de taart in zijn geheel bedekt is in de kleuren van de Nederlandse vlag.

Stap 4: Maak de fondant kroontjes

Voor de kroontjes kneed je de gele fondant goed door en vul je hiermee de mal. Plaats de mal circa 10 minuten in de vriezer, zodat de kroon gemakkelijk uit de mal gaat. Maak zoveel kroontjes als je leuk vindt. Smeer alle kroontjes in met lijm en bestrooi ze met de glitter. Versier de kroontjes met de parels. Laat de kroontjes over een ronde vorm hard worden, zodat ze mooi rond blijven staan. Plak ze daarna op je taart. Als de kroontjes niet goed blijven staan, kun je er een cocktailprikker in steken voor een beetje extra steun.

Let op: het glitter op de kroontjes is niet eetbaar. Verwijder de kroontjes van de taart voor consumptie of gebruik een eetbare glitter variant.