



Koninklijke Koningsdag taart

Maak dit koninklijke taartje helemaal zelf voor Koningsdag! De taart is gemaakt met de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe, waarna hij gevuld is met jam en botercrème. Je kunt de taart nog lekkerder maken door een beetje FunCakes sinaasappel smaakstof toe te voegen aan de botercrème.

Boodschappenlijstje

	FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g F10140 € 4,21		FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg F10500 € 5,94
	FunCakes Mix voor Botercrème 500 g F10125 € 4,33		FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg F20500 € 8,07
	FunCakes Smaakpasta Sinaasappel 120 g F56305 € 5,01		FunCakes Bake Release Spray 200 ml F54100 € 4,24
	Sugarflair Paste Colour Pastel ORANJE 25g A302 € 3,95		Sugarflair - Max Concentrate Paste Colour RED EXTRA 42g C101 € 8,54
	Sugarflair - Max Concentrate Paste Colour BLUE EXTRA, 42g C104 € 8,54		RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g RD9340 € 4,07
	Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12 03-3111 € 5,06		Patisse Taartrooster Ø32cm P01321 € 6,11
	FMM Smoother CUTSMO € 4,50		PME Dowel Rods Hout pk/12 DR1008 € 3,27



PME Icing Bag Adaptor

IA470
€ 1,01



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø
22,5 x 10cm

RND094
€ 15,89



PME Modelling tools, Bulbulous cone

PME9
€ 0,98



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø
17,5 x 10cm

RND074
€ 10,96



PME Cake Leveler Small / Taartzaag
-25 cm-

CL12
€ 4,63

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 660 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg
- FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Bake Release Spray
- Sugarflair Paste Colour Pastel ORANJE
- Sugarflair - Max Concentrate Paste Colour BLUE EXTRA
- Sugarflair - Max Concentrate Paste Colour RED EXTRA
- RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm-
- PME Piping Gel
- 10 eieren (circa 500 gram)
- 266 ml water
- Jam naar keuze
- 250 gram roomboter
- Frosty sheet van het Koninklijk paar

Benodigheden

- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm
- Patisse Taartrooster Ø32cm
- FMM Knife/scriber tool
- FMM Smoother
- FMM Multi Ribbon cutter
- PME Modelling tools, Bulbulous cone
- PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 22,5 x 10cm
- PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 17,5 x 10cm
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -30 cm-
- PME Supatube Writer No. 1.5
- PME Icing Bag Adaptor
- PME Dowel Rods Hout pk/12
- PME Palette Knife Straight Blade 38cm
- Koekjes Uitsteker Huis 5,5 cm

Stap 1: Bak het biscuit

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 660 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vul de ingevette bakvormen met het beslag en bak de taart in circa 30 minuten gaar. Laat de taart na het bakken afkoelen op een rooster.

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 sinaasappel smaakstof.

Stap 3: Snijd en vul de biscuits

Snijd de biscuits met een taartzaag elk twee keer door. Vul de eerste laag met jam naar keuze en de tweede laag met botercrème. Smeer de buitenkant van de biscuits af met botercrème met behulp van een paletmes.

Stap 4: Bekleed de biscuits

Kleur 100 gram fondant rood, 100 gram fondant blauw en 50 gram oranje. Rol met een rolstok de resterende witte fondant uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad en bekleed de biscuits. Maak ze mooi strak met behulp van de smoother. Snijd het overtollige fondant weg met de knife/scriber tool.

Stap 5: Decoreer met de frostysheet

Knip de frostysheet uit en leg dit op een uitgerold stukje wit fondant met een dikte van ongeveer 3 mm. Snijd langs de frostysheet met een mesje, op deze manier maak je een soort plaquette waar je de frosty sheet op vastplakt met piping gel.

Stap 6: Maak de fondant stroken

Zet de multi ribbon cutter op de allerbreedste stand. Rol de rode fondant flinterdun uit op poedersuiker. Rol met de multi ribbon cutter over de fondant, zodat je een mooie brede strook krijgt. Leg de strook voor je neer op een beetje poedersuiker en ga met de bulbulous cone over de randjes van de strook heen en weer zodat het wat gaat ruffelen. Zet de multi ribbon iets smaller en maak een strook van de witte fondant en ruffel het. Daarna de cutter weer iets smaller zetten en dit herhalen met de blauwe fondant. Daarna op elkaar plakken met edible glue.

Doe in de sugarcraft gun het schijfje voor de rope, doe de oranje goed doorgekneede fondant erin en maak twee lange slierten die je daarna een paar slagen draait zodat er een kabel effect ontstaat. Plak 1 sliert op de ruffelband en de ander plak je om de frosty sheet zoals op de foto.

Steek nu een wooden dowel in de onderste taart en knip af op gewenste lengte. Doe dit 4 keer. Zorg er wel voor dat de dowels verdwijnen onder de bovenste taart. Leg het goud/zilver karton op de dowels en zet de kleinere taart erop. Plak eerst de ruffelrand op de taart en daarna de frosty sheet.

Stap 7: Maak de fondant grachtenpandjes

Maak de royal icing mix zoals aangegeven op de verpakking en zet weg onder een natte doek. Rol de blauwe fondant uit op poedersuiker in een lange strook en steek hier de grachtenpandjes uit. Maak een spuitzak klaar met adaptor en spuitmondje en vul met icing. Decoreer de huisjes naar wens.