



Rozentaartjes

Deze heerlijke mini rozentaartjes zijn ideaal voor bij de koffie! Versier de mini taartjes met prachtige rozen gemaakt van royal icing. De 'cornelli' op de bovenzijde van het taartje maak je van de FunCakes mix voor royal icing. Maak de rozentaartjes helemaal af met een roze satijnen lintje.

Boodschappenlijstje



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



Crisco Shortening 450g

23913
€ 10,45



PME Craft Brush Set

CB1007
€ 6,89



PME Deep Round Cake Pan Ø 7,5 x
7,5cm

RND033
€ 2,90



FunCakes Mix voor Cupcakes 1 kg

F10505
€ 6,45



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30 g

F44130
€ 3,55

Overige benodigdheden:

- Cocktail prikkertjes
- Roze satijnlint, 12 mm breed

Bak de minitaartjes met de cupcake mix en laat ze afkoelen op een rooster. Smeer de taartjes in met een dun laagje botercrème of abrikozengelei en bekleed ze met de groene fondant. Maak de Royal Icing klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voor het in de spuitzak gaat, spatel je het even goed door om het goed glad te krijgen. Zet met het penseeltje een streep met de roze kleurstof in de spuitzak, zet er spuitmondje #101 op en vul de spuitzak daarna met de witte icing. Draai het spuitmondje zo dat de dunne punt op dezelfde lijn zit als de streep.

We spuiten eerst de basis van de roos. Smeer de puntjes van de cocktailprikkers licht in met Crisco. Dit maakt het straks makkelijker om de roosjes van de stokjes te halen. Maak eerst de knopjes. Houd hiervoor het prikkertje in je linkerhand. Zet je spuitmondje vlak achter het prikkertje en spuit al draaiend (tegen de klok in) een rondje. Als je weer aan het begin bent aangekomen beweeg je de spuitzak naar beneden en haal je hem weg (het lijkt nu net of je stokje een das om heeft geslagen). Steek het knopje in een dummie of in een stuk steekschuim en laat ze minimaal een half uurtje drogen.

Knip ondertussen een rondje (bak)papier in de maat van het taartje en verdeel het door te vouwen in 6 delen. Leg dit op het taartje en geef met een speldenprik de verdeling aan. Vul een spuitzak en zet hier spuitmondje #002 op voor de boogjes. Houd hiervoor het spuitmondje tegen de fondant, begin met spuiten en beweeg tegelijkertijd een stukje van je taartje af, naar rechts. Als het boogje de goede hoogte en breedte heeft (waar de speldenprik zit) druk je het spuitmondje weer tegen de fondant en het boogje is klaar. Spuit op ieder taartje (of op de helft) 6 boogjes.

Maak nu de 'cornelli' op de bovenkant door de icing met een kronkelbeweging op het taartje te laten vallen (bij echte cornelli-lace raakt de icing elkaar niet, het is daardoor een iets moeilijkere techniek). Vul deze kronkeltjes op met de icing tot aan de boogjes om een mooi effect te krijgen.

Maak de roosjes verder af door de blaadjes tegen de basis te spuiten. Houd de spuitzak, met spuitmondje #101-dunne kant naar boven, naast het knopje, met de bovenkant op dezelfde hoogte. Spuit nu, terwijl je de prikker ronddraait, 3 blaadjes, waarbij je het volgende ca. $\frac{1}{4}$ over de voorgaande laat beginnen. Maak hierna een 2e laag, waarbij je 5 blaadjes spuit. Blijf steeds op dezelfde hoogte, houd de onderkant van het spuitmondje tegen de basis. Bij deze laag draai je de punt van de spuitmond (dus de dunne kant) iets verder naar buiten. Laat de roosjes drogen.

De roosjes plak je op de taartjes met icing, bijv. door blaadjes op de plaats te spuiten waar het roosje moet komen. Maak groene icing (met Kelly green) en doe dit in een spuitzak met spuitmondje #352. Houd het spuitmondje op zijn kant (als een vogelbekje), geef druk en trek langzaam weg. Stop met knippen als je het blaadje lang genoeg vindt. Zet er 3 tegen elkaar en plak je roosje erop. Zet tot slot een lintje onderaan de taartjes als finishing touch.