



Vrolijke Kerstboom Taart

Maak voor het kerstdiner eens wat anders en ga voor deze Vrolijke Kerstboom Taart in de keuren roze, groen en wit. De kerstboom taart is helemaal in kerst thema en bestaat uit fondant sneeuwvlokken en de tekst "Merry Christmas". Hoe feestelijk! Met deze kerstboom taart krijg je geheid een hele vrolijke kerst!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Smaakpasta Framboos 120 g

F56240
€ 5,75



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 3,00



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,45



FunCakes Musketzaad Licht Roze 80 g

F51505
€ 2,65



Wilton Cake Pan Christmas Tree

03-0-0111
€ 11,20



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,10



FunCakes Chocolade Chunks Wit 350 g

F30145
€ 10,50



FunCakes Rolfondant Pretty Pink 250 g

F20190
€ 3,20



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,45



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,80



Wilton Small Rolling Pin 15cm

03-0193
€ 3,75



Wilton Decorating Tip #4B Open Star Carded

02-0-0159
€ 2,35



Wilton Decorating Tip Drop Flower #1B

02-0-0222

€ 2,35



FMM Curved Words Cutter Merry Christmas

CUTMERRYXMAS

€ 10,75



Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm

P10578

€ 7,20



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708

€ 10,00



FunCakes Sneeuwvlokken Wit 50 g

F52950

€ 3,15

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 150 g
- FunCakes Chocolade Chunks Wit
- FunCakes Rolfondant Roze
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- FunCakes Mimosa Wit
- FunCakes Musketzaad Licht Roze
- FunCakes Suikerparels Medium Parelmoer Roze
- FunCakes Sneeuwvlokken Wit
- 500 gram roomboter
- 5 eieren
- 150 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Bakvorm Kerstboom
- Wilton Spuitmondje #1B Dropflower
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rolstok Klein 15cm
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- FMM Merry Christmas Uitsteker
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3

Stap 1: Bak de kerstboom cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking met 250 g (room)boter -en 5 eieren (250 g). Voeg tijdens het mixen wat FunCakes Smaakpasta Framboos naar wens toe. Spatel als laatste de FunCakes Chocolade Chunks Wit door het beslag.

Doe het beslag in de ingevette kerstboom bakvorm en bak in ongeveer 60 minuten gaar. Laat na het bakken afkoelen op een rooster.

Stap 2: Fondant maken van de FunCakes Rolfondant

Laat het fondant eerst op omgevingstemperatuur komen voor verwerking. Rol daarna de FunCakes Rolfondant Roze uit door eerst de fondant stevig door te kneden totdat deze glad en elastisch is. Bestrooi het werkblad met een klein beetje suikerbakkerspoeder en rol het fondant met de Wilton rolstok uit tot een egale ronde vorm (2-3 mm dik). Draai het fondant telkens een kwartslag om plakken te voorkomen.

Steek met de Merry Christmas uitsteker de tekst uit. Het kan zijn dat je wat fondant moet wegsnijden wat 'tussen' de letters de zit, zodat je mooie openingen tussen de letters krijgt.

Kleur daarna de FunCakes Rolfondant Wit met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen. Doe dit door de gewenste hoeveelheid kleurstof toe te voegen aan de fondant en kneed het goed door totdat de kleur zich goed mengt. Blijf kneden tot het gewenste resultaat is bereikt. Heb je de gewenste kleur nog niet bereikt? Voeg dan kleine hoeveelheden kleurstof toe, totdat de kleur is bereikt!

Rol daarna de witte, groene en roze rolfondant uit en steek verschillende formaten sneeuwvlokken uit met de PME Sneeuwvlok Plunger Uitstekers.

Stap 3: Bereid de FunCakes mix voor Botercrème

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 150 g van de FunCakes Mix voor Botercrème met 150 ml water, klop het mengsel met een garde en laat het mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop daarna 250 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zacht. 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).

Verdeel de botercrème over 3 schaalpjes. Breng 2 schaalpjes naar eigen smaak op smaak met de FunCakes Smaakpasta Framboos. Kleur 1 schaalpje met de frambozen botercrème met de FunCakes Kleurstof Gel Roze, zodat de botercrème rozer wordt. Dit doe je door de gewenste hoeveelheid kleurstof toe te voegen aan de frambozen botercrème en goed te roeren tot de gewenste kleur is bereikt.

Het derde schaalpje kleur je groen met de FunCakes Kleurstof Gel Helder Groen.

Stap 4: Spuit rozetten met de botercrème op de kerstboom taart

Doe elke kleur apart in een spuitzak met de spuitmondjes #1M, #4B en #1B van Wilton. Dit kan je gemakkelijk doen door de spuitzak met spuitmondje in een glas te doen, daarna de spuitzak om het glas te vouwen en de botercrème in de spuitzak te spatelen. Spuit met de botercrème rozetten en toefjes op de taart hoe je maar wilt.

Stap 5: Versier de kerstboom taart met de fondantdecoraties en sprinkles

Leg de Merry Christmas fondantdecoratie en de fondant sneeuwvlokken op de taart. Versier daarna met de verschillende sprinkles, bijvoorbeeld de FunCakes Mimosa Wit, FunCakes Musketzaad Licht Roze, FunCakes Suikerparels Medium Parelmoer Roze en FunCakes Sneeuwvlokken Wit.

Stap 6: Serveer je Vrolijke Kerstboom Taart tijdens de Kerstdagen en geniet!