



Summer Flamingo Cake

Wat een zomerse superleuke taart! En deze flamingo is makkelijker te maken dan je denkt :)

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Culpitt Floral Wire Wit 20 Gauge set/20

1382W
€ 4,49



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol
14ml

K101
€ 3,95



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Rolfondant Bright White 1kg

F20500
€ 9,49



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø15x10cm

RND064
€ 10,49



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,55



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø20x10cm

RND084
€ 15,55



FunCakes Modelling Paste Wit 1kg

F20785
€ 15,45



Culpitt Floral Wire Wit 24 Gauge set/50

1384W
€ 4,99



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013
€ 4,99



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 3,96



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,25



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g

F44130
€ 3,55



FunCakes Gum Paste Wit 1kg

F20795
€ 13,85



FunCakes Food Pen Zwart

F45500
€ 3,05



FunCakes Colour Dust Zwart

F45200
€ 3,35



FunCakes Food Colour Gel Bright
Green 30g

F44155
€ 3,55



FunCakes Colour Dust Ivy Green

F45240
€ 3,35



FunCakes Colour Dust Chili Red

F45215
€ 3,35



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 3,55



FunCakes Colour Dust Sunset Yellow

F45230
€ 3,35

Benodigdheden:

- 365 ml water
- 6 eieren
- 400 gram zachte ongezoeten roomboter
- Jam naar keuze

Bereidingswijze:

Maak de flamingo en de bloemen en bladeren een week van tevoren, zodat dit helemaal kan uitharden. Voor de flamingo: kleur het meeste van de modelling paste roze, maar houd een klein stukje wit apart voor de snavel. Vorm van de roze modelling paste het flamingo lijf en de hals met een deel van het hoofd. Leg dit in de juiste vorm op een stevig onderbord. Rol een stukje roze modelling paste dun uit en steek hier met de rozenblaadjesplunger een aantal blaadjes uit, dit zijn de veren. Plak ze op het lijfje. Vorm van het resterende witte stukje modelling paste de snavel en plak dit tegen het hoofd aan. Laat de flamingo een week drogen. Dit is erg belangrijk want het lijf is een groot/dik stuk modelling paste en heeft daarom veel tijd nodig om volledig uit te harden. Als de flamingo droog is, geef je de randjes van de vleugels een poederkleurtje met de chili red FunColours Dust. Maak eetbare verf van de zwarte dust en rejuvenator en verf de snavel. Met de eetbare stift maak je een oog.

Voor de bloemen: verdeel de gumpaste in drie stukken, waarvan twee van gelijke grootte voor de bloemen en een iets kleiner voor de bladeren. Verdeel het kleine stukje ook weer in 2 delen. Kleur dit roze, geel en twee kleuren groen. Knip voor de bloemblaadjes een aantal van de witte flower wires in drieën. Rol de roze gumpaste uit tot een dikte van 1-2 mm en steek het grootste blad van de Poppy bloemenset van Wilton uit. Duw er met de grootste veiner uit de set een afdruk in, steek er voorzichtig een in lijm gedipt stukje wire in en hang aan het flower rack om te laten drogen. Buig voor een natuurlijk effect hier en daar de randjes van de bloembladeren voorzichtig een beetje om. Maak per bloem 5 bladeren. Herhaal dit met de gele gumpaste. Neem de gele stamen uit de Wilton stamen set en kip ze doormidden. Knip de 20 gauge wire doormidden. Draai met het witte florist tape de stamen rond de wire. Laat het een beetje verspringen zodat de kopjes van de stamen onder elkaar komen te zitten. Maak net zoveel stamen als je bloemen gaat maken. Kleur met de gele poeder en een kwastje de hele stamen geel.

De bloemblaadjes moeten een paar dagen drogen voordat je ze kunt gebruiken. Om de bloem in elkaar te zetten neem je de stamen die je gemaakt hebt en met florist tape draai je er 5 bloembladeren omheen. Tape helemaal door naar beneden zodat alle ijzerdraadjes vast zitten. Kleur nu met een kwastje de binnenkant van de bloemen geel en roze.

Groene bladeren: rol de twee kleuren groene gumpaste uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek hier met de lily plungers een aantal blaadjes uit en met de hartjesuitsteker een aantal hartjes uit. Gebruik het cutting wheel om vingerplant bladeren te maken. Geef de vingerplant bladeren met de dresden tool een aantal nerven. Laat de bladeren ook minimaal 2-3 dagen drogen. Als de groene bladeren droog zijn, poeder je ze met de Ivy Green FunColours Dust. Vanaf de randen van de blaadjes veeg je het poeder iets naar binnen.

Voor de rest van de taart: verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 325 gram Mix voor Botercrème en 400 gram Mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor Botercrème en Biscuit. Vet beide bakvormen in met de Bake Release Spray en

verdeel het beslag erover. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar, stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Breng de botercrème verder op smaak met de Hugosmaakpasta. Snijd de biscuits met een taartzaag allebei 3 keer door en vul en smeer rondom af met de Hugobotercrème. Zet in de koelkast om op te laten stijven.

Rol de witte fondant uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en bekleed hiermee de twee taarten. Stapel ze op elkaar met behulp van de dowels en taartkartons. Zie hiervoor de how-to voor het stapelen van taarten.

Plak de flamingo met royal icing op de taart, het lijf leunt op de rand van de taart. Knip met een tangetje het teveel aan ijzerdaad van de bloemen weg en bevestig ze met wat royal icing op de taart. Plak ook met wat royal icing de groene bladeren op/tegen de taart. Zet tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes