

de leukste taarten shop



Recept: Paardentaart met decoraties van fondant

Verras de jarige met een paardentaart! De taart is gemaakt van biscuit en botercrème en versierd met een paard en decoraties van fondant. We leggen stap voor stap uit hoe je zelf deze taart met een vulling van framboos en witte chocolade maakt.

Boodschappenlijstje



FMM Uitsteker Tuinhek

CUTPICKET
€ 6,55



FMM Tappit Uitsteker Elementen

CUTEWFI
€ 9,09



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø20x10cm

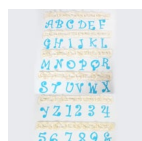
RND084
€ 16,69



PME Plunger Uitsteker Bloesem set/4

FB550
€ 10,69

de leukste taarten shop



FMM Tappit Uitsteker Alfabet & Nummers Hoofdletters Funky

CUTFUNK
€ 10,75



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95



FunCakes Fondant Spring Green 250g

F20115
€ 2,85



FunCakes Fondant Maroon Brown 250g

F20150
€ 2,85



FunCakes Chocolade Drops Wit 350g

F30130
€ 9,25



FunCakes Fondant Pretty Pink 250g

F20190
€ 2,85



PME Reliefmat Boomschors

IM189
€ 2,49



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



FunCakes Fondant Mellow Yellow 250g

F20145
€ 2,85



FunCakes Smaakpasta Framboos 120g

F56240
€ 5,99



FunCakes Food Pen Zwart

F45500
€ 3,25



Overige benodigheden:

- 5 eieren (260 g)
- 33 + 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- Kopspeid

Stap 1: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 325 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 5 eieren en 33 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Taart vullen

Meng 200 gram FunCakes mix voor Boter crème met 200 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. 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). Breng de crème op smaak met frambozen smaakpasta. Snij de biscuit twee keer door en vul de lagen met de frambozen boter crème. Strooi wat chocolade drops over elke laag boter crème voordat je de biscuitlaag erop legt. Smeer de taart rondom af met een dun laagje boter crème met behulp van een schraper. Zet een half uur in de koelkast. Smeer daarna weer een dun laagje boter crème rondom de taart, en zet weer even in de koelkast.



Stap 3: Taart bekleden

Kneed 500 gram roze fondant door en rol dit uit (niet te dik!) met de grote rolstok. Bekleed de taart en gebruik een fondant smoother om de fondant mooi strak te krijgen. Van het fondant dat je over houdt bekleed je ook de drum. Werk de drum af met een roze lint, die je vast zet met een kopspleid. Zet de taart op de drum.

Stap 4: Taart decoreren

Rol groene fondant uit met de kleine rolstok en gebruik de elementen tappit op gras uit te steken. Rol witte fondant uit en steek hier met de hekwerk uitsteker hekjes uit. Gebruik de impressiemat om een houteffect in de hekjes te drukken. Plak eerst met eetbare lijm het gras aan de onderrand van de taart. Plak hierna de hekjes op de taart, doe dit niet helemaal rondom maar laat een ruimte over voor de naam. Rol roze, paarse en gele fondant uit en steek hier grote en kleine bloemen uit met plunger uitstekers. Plak deze naar eigen inzicht op het gras en de hekjes.

Stap 5: Paard boetseren

Maak van bruine fondant het lichaam, vier benen, het hoofd en de oortjes. Kneed wat bruine fondant met witte fondant om het lichter te maken en maak hier de hoeven (gebruik de bone tool voor de inkeping), snuit (gebruik de kleine ball tool voor de neusgaten en de bone tool voor de mond), staart en manen van. Maak oogjes van witte fondant en gebruik de eetbare stift om de pupillen te tekenen. Plaats het paardje op de taart. Plak hier wat bloemetjes omheen en wat grassprietjes die je maakt van een beetje groene fondant.

Stap 6: Naam en leeftijd

Rol paarse fondant uit en steek een naamplaatje uit, gebruik een uitsteker die groot genoeg is voor



de naam van de jarige. Je kunt ook op de computer een naamplaatje maken die groot genoeg is, deze uitprinten, uitknippen en als sjabloon op het fondant leggen. Snij dit dan heel netjes uit met een mesje of cutting wheel. Steek ook de leeftijd uit dun uitgerolde paarse fondant met de alfabet & cijfer tappit uitsteker. Rol roze fondant dun uit en steek met de tappits de naam uit. Plak de naam met eetbare lijm op het paarse fondant. Plak dit daarna op de taart. De leeftijd plak je bovenop de taart, recht boven de naam.

Met dank aan [Joh's taarten](#).