



Moederdag taart

Maak deze prachtige roze stapeltaart voor Moederdag! In plaats van de gebruikelijk botercreme is deze taart gevuld met een heerlijke bavarois. Versier de gestapelde taart met prachtige rozen gemaakt van de FunCakes mix voor royal icing. De rozen prints maak je gemakkelijk met behulp van Deleukstetaartenprints.nl.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,79



PME Dowel Rods Hout pk/12

DR1008
€ 3,85



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
€ 8,95



PME Cake Leveler Small / Taartzaag -25 cm-

CL12
€ 5,45



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm, 24 stuks

02435
€ 5,85

Overige benodigdheden:

- Print op ouwel of frosty sheet van een roos (via Deleukstetaartenprints.nl)
- Water
- 5 eieren
- 150 gram roomboter
- 250 ml slagroom

Knip twee dagen van te voren de prints van de rozen uit. Rol een klein beetje witte fondant uit en steek daar met de round & wavy cutter een rondje uit. Smeer het hele rondje fondant in met piping gel en plak de print in het midden. Strooi er daarna mini zilveren parels over heen. Laat dit minimaal twee dagen drogen.

Bereid de royal icing. Zeef 250 gram mix voor royal icing en meng dit met 30 ml water. Klop de mix en het water in circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Plaats de adaptor in een spuitzak en zet spuitmondje 102 erop. Doop het penseeltje in de roze kleurstof en zet een streepje in de spuitzak in de spuitzak aan de kant waar de smalle kant van het spuitmondje zit. Vul de spuitzak nu met de witte icing.

Spuut eerst de basis van de roos. Smeer de puntjes van de prikkers licht in met crisco. Dit maakt het straks makkelijker om de roosjes van de stokjes te halen. Maak eerst de knopjes, houd hiervoor de prikker in je linkerhand. Zet je spuitmondje met de smalle kant naar boven en de dikke kant tegen de achterkant van de prikker en spuit al draaiend met de prikker (tegen de klok in) een rondje. Als je weer aan het begin bent angekommen beweeg je de spuitzak naar beneden en haal je hem weg. Steek het knopjes in een dummy en laat ze minimaal een half uur drogen.

Maak de roosjes verder af door blaadjes tegen de basis te spuiten. Houd hiervoor de spuitzak met de 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 blaadje op circa een kwart over de voorgaande laat beginnen. Maak hierna een tweede laag, waarbij je 5 blaadjes spuit op de knopjes. Blijf steeds op dezelfde hoogte, houd de onderkant van het spuitmondje steeds tegen de basis. Bij deze laag draai je de punt van de spuitmond (de dunne kant) iets verder naar buiten. Laat de roosjes minimaal 6 uur drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten voor de biscuit op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Voor de taart van 20 cm, meng je 210 gram mix, 3 eieren (160 gram) en 21 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in 30-35 minuten in een voorverwarmde oven.

Voor de taart van 15 cm, meng je 130 gram mix, 2 eieren (100 gram) en 13 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op. Daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in 25-30 minuten in een voorverwarmde oven. Laat beide biscuit afkoelen op een rooster. Als de taarten goed zijn afgekoeld snij je ze beide tweemaal door met de taartzaag.

De bavarois maak je door allereerst de 250 ml slagroom lobbij te kloppen. Meng 50 gram mix voor bavarois met 60 ml water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Meteen

verwerken voor gebruik, daarna ca. 1 uur in de koelkast laten opstijven.

Om de taart te vullen dient er eerst voor gezorgd te worden dat de bavarois niet tegen de fondant aan kan komen. Mix 150 gram roomboter met 150 gram suikerbakkerspoeder in 10 minuten op de hoogste stand van de mixer. Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met de mix. Spuit hiermee een dijkje op de rand van de onderst plak biscuit. Vul de binnenkant van de taart op met de bavarois. Leg de volgende laag biscuit hier boven op en herhaal dit nogmaals. Leg dan de laatste plak er boven op en smeer de gehele taart af met de mix van suikerbakkerspoeder en roomboter. Herhaal deze stappen voor de andere taart. Plaats beide taarten na het vullen minsten een half uur in de koelkast om op te stijven.

Kneed circa 700 gram witte fondant goed door en kleur deze licht roze. Rol nu circa 300 gram fondant uit op een beetje suikerbakkerspoeder en bekleed hiermee de taart van 15 cm. Rol de resterende 400 gram ook uit op een beetje suikerbakkerspoeder en bekleed hier van de 20 cm taart. Plaats de 20 cm taart op een taartkarton of een mooi bord en plaats de 15 cm op een taartkarton.

Snij met een scherp mesje de vier dowel rods precies op de hoogte van de onderste taart. Steek de dowel rods in de onderste taart waar je de bovenste laag straks boven op zet. Op deze manier zorg je er voor dat de onderste taart niet in zakt.

Rol de witte fondant uit goed uit en snij hier met de multi ribbon cutter (met wavy zijkantjes) negen strookjes uit in de hoogte van de taart. Plak deze strookjes mooi verdeeld over het kleinste taartje. Kleur een beetje witte fondant groen met de icing color en rol deze uit. Gebruik de multi ribbon cutter (alleen nu met de gladde zijkantjes) om smalle strookjes van groene fondant te maken. Plak deze op de witte.

Stapel de taarten nu voorzichtig op elkaar. Leg langs de onderste rand van de 15 cm een aantal grote zilver parels als afwerking.

Knip de rozen prints uit. Steek met de ovalen uitsteker drie ovalen uit de uitgerolde witte fondant. Plak de prints op de fondant met een beetje eetbare lijm. Maak daarna een randje om de prints heen van miniparels, net zoals de topper. Plak de drie ovalen met prints verdeeld over de onderste laag. Plak daarna met behulp van een beetje royal icing de roosjes op de bovenst laag van de taart. Versier de bovenkant van de taart met stipjes van royal icing, hiervoor plaats je spuitmondje 2 in een spuitzak en deze vul met je witte icing. Als laatste plaats je de topper boven op de taart (gebruik hier een dowel rod of een prikker voor).

Let op: omdat deze taart gevuld is met bavarois dien je hem in de koelkast bewaren. Royal icing word slap in de koelkast, plaats daarom de roosjes vlak voor het serveren op de taart.

Tip: maak ook bijpassende moederdag cupcakes!