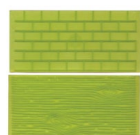




Zomerse Surftaart

Voor de strand- en surfliedhebbers onder ons is deze Surftaart van FunCakes de perfecte verjaardagstaart. In dit recept wordt stap voor stap uitgelegd hoe jij zelf deze taart kan maken. Ga jij hem ook maken? Wij zijn super benieuwd hoe hij wordt, dus vergeet hem vooral niet met ons te delen op Instagram of in onze Facebook groep!

Boodschappenlijstje



FMM Impression Mats 1 Gemetselde muur/boomnerf

CUTIMP1
€ 8,45



PME Modelling tools, Bulbulous cone

PME9
€ 4,89



FMM More than a Bird House Cutter

CUTHOUSE
€ 7,95



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) Pk/4

DR125
€ 4,45



Katy Sue Mould Seashells

CE0069
€ 17,39



Patisse Taartzaag 31cm

P01792
€ 7,19



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 3,96



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Stone Grey 250 g

F20160
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Colour Dust Navy Blue

F45325
€ 3,35



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
30 g

F44135
€ 3,55



FunCakes Food Pen Silver Grey

F45510
€ 3,05



FunCakes Food Pen Royal Blue

F45535
€ 3,05



Wilton Decorating Brush Set/5

02-0-0019
€ 9,65



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 15x7,5cm

03-0-0035
€ 9,65



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)
22 g

F54750
€ 2,25



FunCakes Food Pen Black

F45500
€ 3,05



FunCakes Food Pen Red

F45515
€ 3,05



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,05

Ingrediënten voor de Zomerse Surftaart:

- 400 g FunCakes Mix voor Biscuit
- 300 g FunCakes Mix voor Botercreme
- 100 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta - Slagroom
- 850 g FunCakes Rolfondant Wit
- 250 g FunCakes Rolfondant Grijs
- Klein stukje FunCakes Rolfondant Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Royal Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Marineblauw
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- FunCakes Eetbare Stift Rood
- FunCakes Eetbare Stift Zilvergrijs
- FunCakes Eetbare Stift Donkerblauw
- 375 g ongezouten roomboter
- 355 ml water
- 6 eieren (circa 300 g)
- Rol biscuitjes

Overige benodigheden voor de Zomerse Surftaart:

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkarton goud/zilver 16 cm
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Rolstok
- Wilton Decorating Brush
- Taartzaag
- Taartrooster
- FMM Impressie Matten 1 Gemetselde muur & Boomnerf
- FMM (Vogel)Huisje Uitsteker
- PME Plastic dowels
- PME Modeleer Gereedschap Taps & Ronde Punt
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels Set/2
- Katy Sue Mal Zeeschelpen

Stap 1: Fondant decoraties maken

Strandhuisje

Kneed 850 gram wit fondant goed door, rol het uit tot een dikte van 2 mm en steek hier de onderdelen voor het huisje uit. De surfplanken snijd je uit de losse hand met het cutting wheel.

Rol 250 grams grijs fondant dun uit en druk met behulp van de impression mat en de rolstok de houtnerf print in je fondant. Snijd hiervan stroken en plak dit op de voor- en zijwanden van het huis.

Kleur een deel van het witte fondant lichtblauw. Rol het dun uit. Snijd hier een deur uit en druk in het overgebleven fondant opnieuw de houtnerfprint. Bekleed hiermee de onderdelen van het dak. Snijd ook met een scherp mes de frontpanelen uit die langs de dakrand komen en de kozijnen van de deur.

Steek een rondje met een gat in het midden uit wit fondant en beplak het met strookjes rood fondant. Gebruik de Royal Icing om alles aan elkaar te bevestigen.

Surfplanken

De surfplanken snijd je uit het witte uitgerolde fondant met de losse hand met het cutting wheel. Teken met verschillende motieven en decoraties op de surfplanken met de FunColours pennen.

Schelpjes

Kneed voor de schelpjes een beetje lichtblauw, grijs en wit fondant licht door elkaar zodat je een gemarmerd effect creëert. Maak met behulp van de seashells mould schelpjes uit dit gemarmerd fondant.

Stap 2: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C). Bereid 400 gram FunCakes Mix voor Biscuit zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakpannen in met bakspray. Verdeel het biscuitbeslag over twee bakpannen en bak in ongeveer 30 - 35 minuten gaar. Stort ze vervolgens op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Maak de botercrème en vul de taart

Bereid 300 gram FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven wordt op de verpakking. Breng de botercrème verder op smaak met de slagroom smaakpasta.

Leg de biscuits op een op maat geknipt taartkarton, snijd ze beide twee keer door en vul en smeer rondom af met botercrème. Laat ze opstijven in de koelkast.

Stap 4: Maak de golven van fondant op de taart

Rol wit fondant heel dun uit tot een langwerpige strook. Snijd eventueel iets bij met een scherp mesje. Leg dit op een met magic roll-out powder bestrooid werkblad en rol met de Bulbulous Cone over de randjes. Op deze manier gaat het fondant krullen. Plak twee stroken hiervan vanaf de bovenrand tegen de taart. Je hoeft geen lijm te gebruiken, het blijft plakken tegen de botercrème. Kleur de rest van het witte fondant in diverse blauwtinten en maak wederom stroken met een krullende rand die je tegen de taart aan plakt. Geef de randjes van de stroken een kleurtje met behulp van de Navy Blue Dust en een kwastje.

Stap 5: Bouw de taart op

Duw 4 dowels in de taart en knip ze af op maat. Maal de rol koekjes fijn in de keukenmachine en bekleed de kleinste taart ermee door dit er met de hand tegenaan te plakken. Zet de taart dan vast op de onderste taart door er een likje botercrème tussen te spuiten. Zet voorzichtig het huisje bovenop de taart en verdeel de surfplanken naar eigen inzicht. Decoreer met de schelpjes.



Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes