



Prachtige pauw

Breng het voorjaar in huis met deze prachtige pauw! De pauw op deze taart is gemaakt met een techniek die quilling heet. Met diverse stroken fondant kun je op deze manier schitterende decoraties maken.

Boodschappenlijstje



RD Essentials Edible Glue -Eetbare
lijm- 25g

RD9345

€ 2,85

Overige benodigdheden:

- 250 ml water (voor de botercrème)
- 10 eieren (circa 500 gram)
- 66 ml water (voor de biscuit)
- 750 ml water (voor de banketbakkersroom)
- 300 gram ongezouten roomboter
- Suikerbakkerspoeder om te bestrooien

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 660 gram mix, 10 eieren en 66 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 50-55 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng 300 gram mix met 750 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Zet de room tot gebruik in de koelkast.

Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 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).

Snijd de biscuit tweemaal door met de taartzaag. Vul beide lagen op met de banketbakkersroom en smeer de taart aan de buitenkant af met de botercrème. Plaats de taart in de koelkast zodat de botercrème stijf wordt. De overgebleven botercrème kan je invriezen.

Kneed 1½kg fondant goed door. Bestrooi je werkblad met suiker en rol de fondant uit tot een grote lap die over de taart past. Bekleed de taart met de fondant en gebruik twee smoothers om het mooi glad en strak over de taart te krijgen. Verwijder het overtollige fondant. Plaats de taart weer terug in de koeling.

Verdeel de rest van de fondant in stukjes en kleur dit met behulp van de Wilton kleurstoffen in de gewenste kleuren.

Bestrooi je werkblad met suiker en rol een klein stukje gekleurd fondant uit met de kleine rolstok met de roze ringetjes erom. Zet de multi ribbon cutter in elkaar met een klein tussenstukje tussen de bladen. Snijd met de ribbon cutter stroken van de fondant en maak ze op maat met behulp van de PME knife. Plak de uiteindes tegen elkaar en zet op zijn kant om te laten drogen. Kijk naar het voorbeeld voor inspiratie.

Als je alle details hebt gemaakt neem je de taart uit de koeling en rangschik je eerst alle decoraties op de taart alvorens het definitief vast te plakken. Op de krullen plak je een beetje gekleurd musketzaad. Als alles op zijn plaats ligt plak je het vast met eetbare lijm.