



Bella Blue Galaxy taart met eetbare sterren

De Bella Blue Galaxy Taart met eetbare sterren is een spectaculaire meerlaagse creatie, opgebouwd uit luchtige cake en zachte botercrème. De combinatie van een gele basis en fonkelende blauwe sterren maakt deze taart ideaal voor een verjaardagsfeestje of een bijzondere gelegenheid.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg
F10560
€ 5,99



FunCakes Fondant Bella Blue 250 g
F20345
€ 2,85



FunCakes Fondant Electric Yellow 250 g
F20335
€ 2,85



FunCakes Fondant Midnight Blue 250 g
F20340
€ 2,85



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g
F54750
€ 2,25



FunCakes Bake Release Spray 200 ml
F54100
€ 4,99



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
03-3136
€ 6,85



Wilton Dowel Rods Plastic set/4
05-0-0028
€ 3,59



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
03-3133
€ 5,95



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
02-0-0129
€ 4,15



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
129001701
€ 10,99



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
F80400
€ 2,19



Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm
02-0-0197
€ 28,19



Wilton Dubbelzijdige Uitstekers Rond
Set/6

191007372

€ 5,99

Ingrediënten

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 750 g FunCakes Rolfondant Electric Yellow
- 450 g FunCakes Rolfondant Bella Blue
- 200 g FunCakes Rolfondant Midnight Blue
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- 250 g ongezouten roomboter
- 233 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigheden

- FunCakes Taartkarton Goud/Zilver Ø15 cm
- 2x Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø15 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø10 x 10 cm
- Wilton Dubbelzijdige Uitstekers Rond Set/6
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrek 40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatel Hoek 22,5 cm
- Wilton Wide Glide Rolstok
- Wilton Taartsnijder 25 cm
- Wilton Plastic Dowel Rods
- PME Uitstekers Ster Set/2
- PME Briar Rose Uitstekers Set/4

Stap 1: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met FunCakes Bake Release Spray.

Bereid 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel het beslag over drie bakpannen. Bak de biscuits in ca. 35 minuten goudbruin en gaar. Laat de biscuits direct na het bakken volledig afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Bereid de botercrème

Maak 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking en breng op smaak met een FunCakes Smaakpasta naar keuze.

Stap 3: Snijd en vul de lagen

Snijd de biscuits met een taartzaag elk 2 keer door en vul de lagen met botercrème. Stapel de twee taarten van 15 cm op elkaar met passend taartkarton ertussen.

Stap 4: Smeer rondom af

Smeer beide taarten rondom af met een dunne laag botercrème en laat deze een uur opstijven in de koelkast.

Stap 5: Bekleed met Electric Yellow fondant

Kneed het FunCakes Rolfondant Electric Yellow soepel en rol uit tot een dikte van ca. 2-3 mm. Bekleed hiermee de taarten. Stapel de taarten op elkaar met behulp van op maat geknipte taartkartons en enkele op maat geknipte dowels.

Stap 6: Bereid de marmerdecoratie

Kneed het FunCakes Rolfondant Bella Blue en Midnight Blue soepel en meng kort voor een gemarmerd effect. Let op: kneed niet te lang, anders wordt de kleur egaal blauw.

Stap 7: Steek de sterren uit

Rol het marmerfondant uit tot ca. 1-2 mm dik en steek rondjes uit die precies passen bij het kleinste sterretje uit de uitsteker set. Steek daarna de sterretjes uit de rondjes en laat ze een uur aan de lucht drogen.

Stap 8: Bevestig de decoratie

Plak de rondjes met uitgesneden sterren in rechte lijnen tegen de taart met behulp van FunCakes Eetbare Lijm.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.