



Prachtige bruidstaart

Op de mooiste dag van je leven mag een schitterende taart natuurlijk niet ontbreken! In dit recept leggen we je uit hoe je deze prachtige drielaags taart met pioenrozen kunt maken. Wij kozen voor een klassiek zwart/witte look, maar je kunt de kleuren natuurlijk aanpassen naar wens.

Boodschappenlijstje



Culpitt Floral Wire Wit 26 Gauge set/50

1386W
€ 4,39



PME Bloemenprikker Klein pk/12

FP300
€ 3,79



PME Eetbare Lijm Petal Glue 60g

104FP006
€ 1,48



PME Decoratiekwasten set/5

CB1007
€ 6,89



FMM Cutter Peony

CUTPEON
€ 7,25



PME Dowel Rods Plastic 31cm pk/4

DR125
€ 4,45

Overige benodigdheden:

- 3 taarten met witte fondant bekleed (Ø15 cm, Ø17,5 cm en Ø20 cm)
- Oase
- 5 eetlepels
- Zwart naaigaren
- 2,5 meter zwart lint, 3mm smal

Pioen rozen:

Knip een floral wire in twee. Maak een lus met een los stukje aan één uiteinde. Draai met het naaigaren om twee vingers ongeveer 100 keer rond. Knip het garen dan af. Steek het losse stukje wire door de lussen van het garen en draai de wire dan aan de onderkant vast. Het garen steekt nu omhoog, over de lus in de wire heen. Pak een stukje flower tape, trek het een beetje uit en draai het van de onderkant van de draad omhoog, tot en met het begin van het garen. Knip de bovenkant van het garen af net boven de lus in de wire. Maak een balletje (formaat doperwtje) van de zwarte fondant. Doe een beetje lijm aan de lus van de wire en druk het balletje hier op. Maak de bovenkant een beetje plat. Doe lijm op de uiteindes van het garen. Doop het geheel in de pollen zodat het lijkt of er zwart stuifmeel zit op de meeldraden (garen). Maak hier 3 van, steek ze in de oase en laat ze drogen.

Van de pioen cutters gebruiken we alleen de twee grootste maten van de FMM uitsteker set peony. Knip 4 draden in 3 gelijke delen. Kneed de gumpaste goed door en rol een stukje uit op een beetje maïzena op een van de nerven van het veining board. Steek het bloemblad uit en haal het voorzichtig los van het bord. Doe het uiteinde van de wire in de lijm en steek het voorzichtig in de dikke nerf onder het blad tot het minstens $\frac{3}{4}$ in het bloemblad zit. Doe een beetje maïzena in de veiner. Leg het bloemblad erin en druk de bovenkant er goed hard op. Haal het blad er dan voorzichtig uit en leg het op een eetlepel om te drogen. Maak er zo van de grootste maar 3 x 5 en van een maat kleiner hetzelfde aantal. Steeds als je de 5e gemaakt hebt kan je de eerste met de draad in het oase steken zodat je aan 5 lepels genoeg hebt. Bij warm of vochtig weer kan het iets langer duren voor het blad droog genoeg is om rechtop te zetten. Dan kan je meer lepels gebruiken. Laat alles minstens 48 uur drogen.

Dust de bloemen na 48 uur roze. Draai een stukje tape aan de draad met het hart van de bloem en bind daarna eerst de 5 kleinste bladeren eraan. Daarna de grootste 5. Rangschik ze zó dat er nooit twee bladen precies achter elkaar zitten. Maak zo 3 pioenen.

Neem de kleinste taart en zet die op het bijpassende board. Kneed de zwarte fondant goed door, rol het uit en steek er hartjes uit. Plak deze symmetrisch op de taart.

Plaats daarna de andere taarten op hun drums en maak voor de onderste twee taarten de dowels op maat. Steek ze in de taart en stapel de taarten op elkaar. Draai het dunne lint om de onderste taart en zet de uiteindes vast om met een beetje eetbare lijm.

Steek de flower pics op de plek waar je de pioenen wilt. Steek vlak voor het serveren van de taart de pioenen er in.