



Speculaastaart Sinterklaas

Maak zelf deze leuke Sinterklaas stapeltaart met het recept van DeLeukstetaartenshop. Deze taart is een echte eyecatcher op Pakjesavond en smaakt oh-zo-lekker!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 6,99



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,49



FunCakes Rolfondant Raven Black 1 kg

F20530
€ 9,49



FunCakes Rolfondant Denim Blue 250 g

F20180
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g

F20145
€ 2,85



FunCakes Food Pen Black

F45500
€ 3,05



FunCakes Taart Dummy Rond Ø20 cm x 10 cm

F82040
€ 2,75



FunCakes Mix voor Botercreme 1 kg

F10560
€ 7,49



FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g

F56200
€ 4,95



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,85



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 50 g

F54755
€ 3,05



FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Rood

F80870
€ 3,45



Wilton Decorator Preferred Spatula Hoek 32,5 cm

02-0-0180
€ 9,69



Wilton Decorating Brush Set/5

02-0-0019
€ 9,65



Patisse Taartrooster Ø32cm

P01321
€ 7,19



Patisse Koekjes Uitsteker Ster Set/5

P02012
€ 5,85



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø
12,5 x 10cm

RND054
€ 8,45

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 1kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg
- FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Eetbare Lijm 50g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Rolfondant Zwart 1kg
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Rolfondant Denim Blauw 250g
- FunCakes Rolfondant Geel 250g
- FunCakes Rolfondant Rood 250g
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- Zakje pepernoten
- 375 gram zachte ongezoeten boter
- 33 + 300 ml water
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes Taartlint Zwart 25mmx20m
- FunCakes Taart Dummy Rond Ø20 cm x 10 cm
- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Rood
- Patisse Taartzaag 31cm
- Patisse Taartrooster Ø32cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Ster Set/5
- Wilton decorator preferred spatel
- Wilton Decorating Brush Set/5
- Wilton Rolstok 50cm
- PME Werkbord Non-Stick Medium 30x25cm
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 12,5 x 10cm
- PME modeleer gereedschap mesje

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Biscuit en de FunCakes mix voor Botercrème

Maak 330 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe en 300 gram FunCakes mix voor Botercrème, zoals aangegeven op de verpakking. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Spray de bakvorm in met FunCakes bakspray. Verdeel het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in ca. 30-35 minuten gaar.

Stort de biscuit na het bakken op het Patisse taartrooster om af te laten koelen. Tijdens het afkoelen breng je vervolgens de botercrème op smaak met de FunCakes smaakpasta speculaas en FunCakes speculaaskruiden, naar eigen smaak. Nadat de biscuit is afgekoeld plaats je de biscuit in de koelkast.

Stap 2: Snijd de biscuit twee keer door met een taartzaag

Na het afkoelen van de biscuit, snijd je de biscuit 2 keer door met een taartzaag. Vul en smeer de taart rondom af met behulp van de Wilton decorator preferred spatel en aangemaakte botercrème. Zet de gehele taart vervolgens in de koelkast.

Stap 3: Bekleed de biscuit met FunCakes Rolfondant

Pak een werkbord met non-stick en bestrooi deze met suikerbakkerpoeder. Gebruik een rolstok om de rolfondant mee uit te rollen.

Draai je fondant telkens een stukje, zodat het niet blijft kleven aan de rolstok. Na het uitrollen kun je allereerst de FunCakes taart dummy bekleden met de FunCakes denim blue rolfondant. Het is ontzettend belangrijk dat al het fondant wat uit het pakje is gehaald vervolgens onder een bakje wordt geplaatst zodat dit niet droog wordt.

Pak vervolgens de afgekoelde biscuit uit de koelkast en bekleed deze tevens met de Denim Blue rolfondant, na het bekleden van de gebakken biscuit kun je deze weer in de koelkast zetten.

Rol vervolgens de zwarte FunCakes rolfondant uit en vergeet hier tevens geen suikerbakkerspoeder bij te gebruiken. Snij na het uitrollen verschillende huisvormen uit met behulp van het modeleer gereedschap mesje (mocht je het lastig vinden dan kun je gebruik maken van een van onze huisjes uitstekers of mallen).

Plak na het maken van de fondant huisjes de vormpjes met de FunCakes eetbare lijm om de taart dummy heen. Rol vervolgens de gele FunCakes rolfondant uit met daarbij suikerbakkerspoeder uitgestrooid.

Snij na het uitrollen kleine vierkantjes met het modeleer gereedschap mesje. Plak na het maken van de vierkantjes de stukjes met eetbare lijm op de zwarte fondant huisjes, als ramen. Snij naast de vierkantjes ook diverse sterretjes van de gele fondant met het mesje. Je kunt hier tevens ook een sterren uitsteker of mal voor gebruiken.

Bewaar de sterretjes afgedekt op het werkblad, bijvoorbeeld onder een plastic bakje. Pak de bekleedde gebakken biscuit uit de koelkast en plaats de taart op de Funcakes taart dummy met een lik boter crème eronder (zodat het blijft plakken aan elkaar). Pak de gele rolfondant sterren erbij en

plak ze met de eetbare lijm op de bekleedde biscuit, naar eigen voorkeur.

Stap 4: Maak de geboetseerde figuren

Om de geboetseerde figuren te maken kneed je de witte FunCakes rolfondant door en boetseer je hier een maan en wolken van. Daarnaast pak je de blauwe, gele en rode rolfondant tevoorschijn om de cadeautjes bovenop de taart mee te boetseren.

Plaats alle figuren op de juiste plekken vast met de eetbare lijm. Als laatste decoreer stap kun je na het uitrollen van de witte en rode rolfondant het sinterklaas figuur uit de lap fondant snijden met het modeleer mesje. Plak alle details aan elkaar en bevestig het figuur met eetbare lijm op de bovenstaande taart laag. Met de zwarte eetbare stift van FunCakes kun je de zwarte lijnen tekenen op het Sinterklaas figuur als finishing touch.

Stap 5: Plaats de taart op de FunCakes Cake Drum

Plaats de gehele taart op de ronde FunCakes cake drum nadat je een klodder botercrème op de rode cake drum hebt gesmeerd, zodat het niet verschuift. Knip het zwarte FunCakes taartlint op maat, zodat je hem om de cake drum kunt plakken als rand.

Als laatste stap strooi je naar smaak pepernoten op en om de taart. De pepernoten kun je tevens bevestigen met eetbare lijm.

Deze taart is speciaal voor ons gemaakt door Gea van Dijk