



Baby girl taart

Vier de geboorte van een meisje met deze taart bestaande uit twee lagen! De bovenste laag is bedekt met musketzaad. De onderste laag is bekleed met fondant en versierd met olifantjes. De baby taarttopper maakt de taart helemaal af.

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,24



FMM Alphabet Tappits Art Deco Lower Case

CUTALPAD2
€ 4,12



Katy Sue Mould Balloons

CE0039
€ 9,85



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) Pk/4

DR125
€ 3,78



FMM Mummy and Baby Elephant Cutter Set/4

CUTELEPHNT
€ 5,43



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
€ 13,22



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

03-3136
€ 5,82



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
€ 8,92



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,02



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 8,07



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 5,94



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560
€ 6,37

Overige benodigdheden baby taart meisje:

- 33 + 300 ml water
- 5 eieren
- 375 gram zachte ongezouten roomboter
- Poedersuiker om op uit te rollen

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Mix 330 gram FunCakes mix voor Biscuit met 33 ml water en 5 eieren. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Vul de twee ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak de biscuits in 30-35 minuten gaar. Stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak 300 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 300 ml water en zet weg. Smeer de drum in met een dun laagje piping gel en bekleed dit met uitgerold wit fondant. Kleur 550 à 600 gram fondant licht roze met de kleurgel en gebruik dit straks om de grootste taart mee te bekleden.

De rest van het fondant verdeel je in stukjes en kleur je in verschillende tinten roze. Rol dit uit en steek olifantjes en hartjes uit zoveel als je nodig hebt. Gebruik zwarte suikerpereels voor de ogen van de olifantjes. Gebruik een siliconen mal om ballonnen van fondant te maken.

Voor de letters gebruik je de tappits. Hiervoor rol je het fondant flinterdun uit, ongeveer 1 mm. Met het cutting wheel snijd je vierkantjes die iets groter zijn als de letters en laat dit ongeveer 15 minuten aan de lucht drogen. Leg nu de juiste letter op een vierkantje, schuif even heen en weer en tik de tappit zacht op tafel. De letter komt er makkelijk uit. Is dit niet het geval dan is je fondant te dik uitgerold. Maak de boodschap 'Welkom klein meisje'.

Maak de boter crème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes smaakpasta. Knip een goud/zilver karton iets kleiner dan de biscuits en plak ze met een beetje boter crème onder de biscuits. Snijd de biscuit allebei twee keer door en vul en smeer rondom af met boter crème. Gebruik om een mooie strakke afwerking te krijgen de side scraper. Zet even in de koelkast om op te laten stijven.

Rol het lichtroze fondant uit op poedersuiker tot een dikte van ongeveer 3mm en bekleed hiermee de grote taart. Snijd het overvallende fondant weg. Maak de taart mooi glad met de smoothers. Smeer langs de onderrand wat pipinggel en plak hier een mix van de musketzaad tegenaan. De kleinste taart bekleed je helemaal met musket. Steek in de grote biscuit 4 dowels en knip af op maat. Zet de kleine biscuit met een likje boter crème er boven op.

Maak de taart verder af door de olifantjes, ballonnen en hartjes met eetbare lijm op de onderste taart te plakken. Teken een lijntje bij de ballonnetjes met de eetbare stift. Plak de letters met wat eetbare lijm op de drum. Steek de taarttopper in de biscuit en zet de PME gypjes er voor. Zet tot gebruik in de koelkast.