



Roze Barbie Taart

Deze roze taart is gemaakt voor de aller grootste Barbie fans! De rok van de Roze Barbie Taart is gedecoreerd met roze botercrème, helemaal in de stijl van Barbie! Perfect voor verjaardagen met een Barbie thema.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
F10100
€ 4,95



FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Wit/Roze Set 64
F50570
€ 4,90



FunCakes Metallic Food Paint Gold 30 ml
F45180
€ 6,45



Colour Mill Oil Blend Candy 20 ml
CMO20CAN
€ 6,49



FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Roze
F80880
€ 3,45



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
02-0-0151
€ 2,35



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



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
F10125
€ 5,09



SmartFlex Fondant Baby Roze Velvet 250g
SMF007
€ 2,71



Colour Mill Oil Blend Hot Pink 20 ml
CMO20HPK
€ 6,49



PME Out of the Box Sprinkles - Unicorn
OTB04
€ 4,69



Wilton Wonder Mold Kit
03-0-0031
€ 7,49



Wilton Decorating Tip #21 Open Star Carded
02-0-0150
€ 1,65



Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
P10578
€ 7,39

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 330 gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 gr
- FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Wit/Roze
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Goud
- Colour Mill Kleurstof Hot Pink
- Colour Mill Kleurstof Candy
- SmartFlex Fondant Baby Roze Velvet
- PME Sprinkles Unicorn
- 375 gr ongezouten boter
- 5 eieren
- 300 + 33 ml water
- Jam naar keuze

Benodigdheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm -
- Wilton Bakvorm Prinses
- Wilton Taartdecoratie Pin Popje Blond
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- Wilton Smitmondje #021
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm

Stap 1: Bak het biscuit

Zorg er eerst voor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm daarna de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 330 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking met 5 eieren en 33 ml water. Schep het beslag daarna in de Wilton Bakvorm Prinses en bak de taart in circa 40 minuten gaar. Open tussentijds de oven niet! Haal het biscuit na het bakken gelijk uit de vorm en laat goed uitdampen op een taartrooster.

Stap 2: Maak de botercrème

Meng 300 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème met 300 ml water met een garde en laat het mengsel minstens een uur opstijven. Klop na een uur 375 gram ongezouten roomboter in circa 1 minuut los en voeg in gedeeltes het mengsel toe aan de boter. Mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende gedeelte wordt toegevoegd. Mix daarna het geheel in ongeveer 5-10 minuten door tot een gladde crème.

Stap 3: Vul het biscuit

Plaats het biscuit op de roze cake drum en snijd het biscuit in vier gelijke lagen met de taartzaag. Vul daarna de lagen afwisselend af met botercrème en jam naar keuze. Zorg hier wel voor dat de lagen niet te dik worden, anders wordt de rok van Barbie niet zo mooi.

Stap 4: Kleur de botercrème

Verdeel de overgebleven botercrème over twee schalen, waar je één schaal $\frac{1}{3}^e$ van de botercrème hebt en de andere $\frac{2}{3}^e$. $\frac{2}{3}^e$ van de botercrème kleur je knalroze met de Colour Mill Kleurstof Hot Pink. Dit doe je door de kleurstof er voorzichtig doorheen te spatelen. Als je de gewenste kleur hebt bereikt, stop je met kleurstof toevoegen. Doe daarna hetzelfde met $\frac{1}{3}^e$ van de botercrème. Hierbij gebruik je de Colour Mill Kleurstof Candy.

Stap 5: Smeer het biscuit af

Met de knalroze botercrème smeer je het biscuit dun af. Vul daarna een spuitzak met het spuitmondje #1M met de overgebleven knalroze botercrème en een andere spuitzak met het spuitmondje #021 met de lichtroze kleur.

Stap 6: Decoreer de Barbie taart

Spuut met de knalroze botercrème rozetten aan de onderkant van het biscuit en werk omhoog. Doe dit ook met de lichtroze botercrème. Spuit daarna ook botercrème tussen de rozetten om de gaten op te vullen. Decoreer hem niet helemaal af, maar maak hem af als het Pin Popje Blond erin gestoken is.

Stap 7: Bekleed de het Pin Popje met fondant

Bekleed het pin popje met fondant en kleur de zijkanten van het fondant goud met de eetbare verf. Steek het Pin Popje Blond aan de bovenkant erin en decoreer met botercrème de taart af. Sprinkle daarna met de sprinkles en maak af met de suikerdecoratie bloemen.

Stap 8: Geniet van deze heerlijke Barbie Taart!