



Alpacataart

Ken jij het vriendje van de Unicorn al? Net als de Unicorn heeft nu ook de Alpaca zijn eigen taart! Maak zelf een Alpacataart ofwel Lamataart met dit recept van FunCakes.

Boodschappenlijstje



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



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g
F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
F10140
€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
F44110
€ 3,55



FunCakes Rolfondant Raven Black 250 g
F20135
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g
F20100
€ 2,85



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



Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm
03-0-0034
€ 11,05



FMM Mix 'N' Match Face Cutter
CUTANIMFS
€ 6,95



PME Flower Blossom Plunger Cutter set/4
FB550
€ 9,99



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-
PK1013
€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
F85110
€ 3,79



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g
F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Bruin 30 g
F44140
€ 3,55



FunCakes Food Pen Black

F45500
€ 3,05



Wilton Decorating Tip #6B Open Star
Carded

02-0-0168
€ 2,35



Patisse Koekjes Uitsteker Ringen
set/14

01950
€ 19,65



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm

P10578
€ 7,39

Ingrediënten

- 500 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe
- 400 gram FunCakes mix voor Botercrème
- FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Eetbare Lijm
- Jam naar keuze
- 7,5 ei
- 450 ml water
- 500 gram zachte ongezouten roomboter

Overige benodigdheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- JEM Small Open Star Savoy Nozzle #1M
- FMM Dieren & Fantasie Gezicht Uitsteker
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Basic Taartzaag 25cm
- JEM Round Nozzle #2
- PME Bloesem Plunger Uitsteker Set/4
- Mes
- Plastic huishoudfolie

Stap 1: Maak het biscuit en de botercrème

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe en 400 gram FunCakes mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [biscuit](#) en [botercrème](#). Breng de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Slagroom.

Stap 2: Bak de biscuit gaar

Vet de bakvormen in met de Cake Release en vul beide met het biscuitbeslag. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken de biscuits op een taartrooster en laat ze volledig afkoelen.

Stap 3: Vul de biscuits met de botercrème en jam

Snijd de biscuits met een taartzaag twee keer door en vul ze met een dun laagje botercrème en jam. Stapel vervolgens weer op elkaar. Kleur een deel van de botercrème lichtbruin met de FunColours Gel en smeer de onderste taart rondom af, dit hoeft niet netjes. De rest van de botercrème kleur je zachtroze. Verdeel dit over 2 spuitzakken, één met spuitmond #1M en één met spuitmond #6B. Stapel de twee taarten vervolgens op elkaar met behulp van de dowels en het taartkarton.

Stap 4: Decoreer de taart met de fondant

Kleur 150 gram fondant beige met de bruine FunCakes FunColours gel, rol het uit op een met FunCakes Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad, snijd hier met een mes een ovaal uit voor het gezicht en plak dit tegen de afgesmeerde taart van 15 cm aan. Maak met de twee verschillende spuitmondjes naar eigen inzicht toefjes en rozetten rondom het gezicht zoals op de foto.

Kleur een klein stukje fondant licht- en donkerroze en de rest zachtgroen, houd een stukje van ongeveer 10 gram wit fondant over voor de pupillen. Uit het roze fondant steek je kleine bloemetjes. Rol het groene fondant uit tot een dikte van 3mm, leg hier een stukje plastic folie overheen en steek er rondjes en ovalen in verschillende maten uit, dit worden de cactussen. Door gebruik te maken van het plastic folie creëer je wat meer afgeronde in plaats van hele strakke randjes. Haal hier en daar een stukje fondant van de ovalen weg, zodat hier een andere ovaal mooi in past en plak deze tegen de onderste taart aan.

Rol een stukje roze en beige fondant uit, dit mag redelijk dik blijven, en steek hier twee verschillende maten ovalen uit voor de oren, plak het op elkaar en steek ze rechtop op het hoofd.

Rol het zwarte fondant dun uit en steek hier twee rondjes uit voor de ogen. Rol vervolgens het wit heel dun uit en steek hier met de FMM Face Cutter twee ovaaltjes en twee kleine rondjes uit en plak deze op de zwarte rondjes. Maak met de eetbare stift een snuitje en plak de ogen op de juiste plek.

Plak de bloemetjes op de cactussen. Vul een spuitzak met spuitmond #2 met een klein beetje royal icing en maak de naalden van de cactus door kleine dopjes te spuiten. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.