



Iglo met Pinguïns

Een winterse thema taart maken? Maak eenvoudig een iglo van een boltaartje gemaakt met de cupcake mix van FunCakes! Bekleed de iglo wat sneeuw witte fondant en boetseer daarna voorzichtig de pinguïns van zwart fondant. Strooi er voor de finishing touch wat witte cake sparkles op.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g

RD9340
€ 4,79



Koekjes Uitsteker Ring Pro Ø 7 cm

K095111
€ 5,85



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013
€ 4,99



FunCakes Marsepein Midnight Black
250g

F28135
€ 4,19



FunCakes Rolfondant Bright White 1kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64

Maak een boltaartje volgens de instructies op de verpakking van de FunCakes mix voor cupcakes. Laat het boltaartje na het bakken goed afkoelen.

Bekleed het onderbord met een laagje fondant. Rol hiervoor de fondant uit, smeer het onderbord in met een dun laagje Piping Gel en leg de fondant eroverheen. Til het bord op en snij met een paletmes van boven naar beneden de fondant eraf. Met je handen de randen gladstrijken.

Het boltaartje insmeren met een dun laagje Piping Gel (om te plakken, een alternatief is afsmeren met botercrème). Rol de witte fondant uit en bekleed het taartje met een laag witte fondant. Snij met het mesje de rand netjes af. Haal de Multi Ribbon Cutter uit elkaar en laat er 1 recht wielkje op zitten. Hiermee kun je rondom een rand trekken op het boltaartje.

Zet nu het wielkje hoger en doe dit nogmaals. Met de ronde uitsteker teken je de laatste laag af. Met het mesje maak je nu de inkeping dieper, doe dit voorzichtig zodat je goed op de rand blijft. Als je het mesje aan de achterkant gebruikt, wordt de inkeping duidelijker. Nu maak je de blokken af door verticale strepen te trekken. Verdeel ze netjes over de ringen. Zet de taart op het beklede onderbord.

Rol nu een stuk fondant dik uit en snij hiervan een flinke rechthoek. Aan 1 lange zijde maak je de rechthoek iets rond. Teken hierop ook blokken af. Zet de toegangspoort voor de iglo vast met een klein beetje Piping Gel (of eetbare lijm). Snij ook een strookje die je tot een rondje vouwt. Wrijf de naden glad, dit is de schoorsteen. Plaats op de iglo en plak vast.

Waar je nu het onderbord nog ziet, smeer je wat Piping Gel. Druk hierop de White Cake Sparkles vast voor een mooi glittereffect.

Voor de pinguïn kneed je door de zwarte fondant ca. ½ tl Tylose. Maak een bolletje, rol deze iets langwerpiger en maak een inkeping bij de keel. Er vormt zich nu een hoofdje en een lijfje. Aan de onderkant trek je de fondant iets uit zodat je een staartje krijgt.

Van een klein beetje witte fondant maak je een druppelvorm (rol tot een balletje en in de muus van je hand maak je het langwerpiger). Druk deze plat en tegen de buik van de pinguïn. Maak een klein rolletje van zwart fondant, snij deze schuin doormidden en vorm hiervan de 2 vleugels/armen. Van oranje fondant rol je 2 balletjes die je ook langwerpiger maakt. Druk plat en maak 2 inkepingen voor de vliezen. Plaats de pinguïn op zijn poten. Van een heel klein stukje oranje maak je een kegeltje, snij deze bij de punt in en druk als snavel op de pinguïn. Druk boven de pinguïn 2 inkepinkjes in het hoofdje (flute/vein of ball tool) voor de ogen. Rol 2 kleine stukjes wit uit en druk deze in de holtes. Vorm met zwart 2 nog kleinere stipjes en druk deze erop.

Eventueel kun je pinguïn nog afmaken met een plukje haar/veren op het hoofd. Zet de pinguïn(s) bij de iglo.