



Brownie stapel taart met bloemen

Met de FunCakes mix voor brownies kun je deze heerlijke taart maken! De taart is gevuld met een mengsel van slagroom en blauwe bessen, frambozen en bramen. Versier de taart daarna met prachtige bloemen.

Boodschappenlijstje



Culpitt Floral Wire Dark Green set/20
-22 gauge-

1385G
€ 4,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



JEM Tool 12 - Petal Frill & Half Round

109SE012
€ 4,09



PME Cake Leveler Large / Taartzaag
-40 cm-

CL18
€ 11,79



Scrapcooking Food Tweezer

SC5120
€ 4,45



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
€ 9,99



Patisse Verstelbare Bakrand 25-46cm

P02167
€ 14,35



PME Palette Knife Angled Blade -23
cm-

PK1013
€ 4,99



Sugarflair Paste Colour CLARET 25g

A116
€ 4,55



Sugarflair Paste Colour PINK 25g

A117
€ 4,55



PME Kunststof roller Glad 22,5 cm

PP86
€ 5,85



Culpitt Floral Wire Dark Green set/50
-26 gauge-

1386G
€ 4,39



Sugarflair Paste Colour LILAC, 25g

A132
€ 4,55



Sugarflair Paste Colour Pastel Roze
Honing 25g

A326
€ 4,65



**PME Petal Edible Glue -Eetbare Lijm-
60g**

104FP006
€ 2,95



**Dekofee Floral Tape -Middle Green-
12mm**

DF0731
€ 3,15



Patisse Silver-Top Bakplaat 34x24cm

P03638
€ 9,15



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

03-3136
€ 6,85



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 8,45



FunCakes Chocolade Drops Melk 350 g

F30125
€ 11,89



**FunCakes Food Colour Gel Holly Green
30 g**

F44175
€ 3,55



FunCakes Gum Paste Wit 1kg

F20795
€ 13,85



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99

Overige benodigdheden:

- 10 eieren (circa 500 gram)
- 210 gram ongezoeten roomboter
- 420 ml water
- 750 ml slagroom
- 3 zakjes klopfix
- Blauwe bessen, frambozen en bramen
- Snoeischaar
- Liniaal
- Broodmes
- Eetlepel maïzena
- Oase
- Eetlepels
- Draad kniptangetje
- Katoen naaigaren
- Satéprikker
- Schaar
- Plastic zakje

Maak de bloemen een dag van te voren.

Kleur 50 gram gumpaste lila, 50 gram lichtroze en 50 gram donkerder roze. Bewaar ze tot je ze nodig hebt in een dicht plastic zakje. Vul de dusting pouch met de maïzena, gebruik steeds een heel klein beetje op je werkbord om op uit te rollen

Rol de lila gumpaste dun uit op de gladde kant van je cellboard. Steek met een kleine bloemsteker uit de garland set steeds 5 bloemetjes uit en leg deze op de dikste foam van het setje. Druk met een balltool midden op het bloemetje tot het een beetje bol gaat staan. Knip de kopjes van één kant van de stamens, doe op de andere kop een beetje lijm en steek deze door het midden van het bloemetje. Maak er zo 56 en laat ze drogen.

Knip de floral wire 26 in drie delen. Zodat je voor iedere bloem 4 draadjes hebt. Draai je veiningboard om, met de nerven naar boven. Doe er een klein beetje maïzena op en rol de roze gumpaste dun uit op de nerven. Steek bloemblaadjes uit met de poppy steker zodat de nerf in het midden zit. Doe een beetje lijm op de floral wire en steek hem voorzichtig in de nerf. Leg het bloemblad op de paarse foampad en maak met de balltool de randjes dun. Rol met de veining tool over het blad tot er een mooie nerfafdruk in staat. Leg het blad op het dikke foam en duw met de balltool op het midden (voorzichtig bij het bloemendraad) tot het blad mooi bol staat. Leg hem op de achterkant van een lepel om te drogen. Maak zo voor iedere bloem 4 bloemblaadjes. Laat de blaadjes liggend op de lepel 4 uur drogen en steek dan de wire in een stuk oase zodat ook de onderkant kan drogen.

Maak een lusje aan een halve 22 wire. Draai de onderkant van het lusje zodat je een krul krijgt met een uitstekend stukje van 2 cm. Draai een stuk katoen draad om twee vingers, 15 keer. Haal van je vingers, vouw het dubbel en steek het aan het losse stuk van de floral wire-krul. Knijp de wire dicht en doe er een stuk bloementape strak om de draden vast te zetten. Knip dan de draadjes open zodat je meeldraden krijgt.

Maak een beetje gumpaste groen, draai een balletje ter grootte van een doperwt en steek dat aan de bovenkant van het krulletje zodat het boven de meeldraden zit. Knijp met de pincet 5 streepjes in de bovenkant zodat dat de zaaddoos vormt. Laat alles een dagje drogen.

Neem een halve 22 wire en zet bovenaan een stuk floral tape vast. Maak daarmee een klein bloemetje vast, rol de tape naar beneden en zet om iedere centimeter een bloemetje vast, 8 per draad. Maak zo 7 takjes. Als de vulbloemetjes los mochten gaan zitten dan kan je ze met een beetje lijm vastzetten. Doe een stukje bloementape net onder de meeldraden van de poppy's. Neem de 2 bloembladen en zet die vast, bevestig daarna de andere twee. Doe de tape helemaal tot onderaan de draad.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Leg op een bakplaat een stukbakpier en zet de verstelbare bakring erop. Trek hem zo ver uit (30 x 40 cm) dat je er straks drie taarten van 20, 15 en 10 cm vierkant uit kunt snijden. Vet de bakring in.

Meng 2kg mix voor brownies, 10 eieren, 210 gram boter en 420 ml water in een kom. Klop het beslag op lage snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Voeg de chocolade chunks toe. Vul de bakring met het beslag en maak de bovenkant glad met een spatel. Bak de brownie in circa 1 uur gaar. Controleer dit met een satéprikker. Verwijder na het bakken voorzichtig de bakring en laat de brownie afkoelen op een rooster.

Als de brownie goed is afgekoeld, snij je met behulp van een broodmes en een lineaal drie taarten uit de brownie van 20, 15 en 10 cm.

Klop de slagroom met 5 eetlepels suikerbakkerspoeder, 3 zakjes klopfix en een beetje claret kleurstof stijf. Voeg hier de bramen, frambozen en blauwe bessen aan toe en spatel voorzichtig doorelkaar. Hou een paar bramen over voor decoratie.

Snijdt de brownies met een taartzaag twee keer door en vul ze met het slagroom/vruchten mengsel. Knip een goud/zilver karton iets kleiner dan 15 cm en knip er een iets kleiner dan 10 cm. Zet de grootste brownie op de drum. Knip met een snoeischaar de dowels op goede hoogte af en zet hier de 15 cm brownie op met het taartkarton eronder. Herhaal dit bij de brownie van 10 cm. Gebruik per taart minimaal 4 dowels.

Decoreer de taart af met de vruchten en de bloemen.