



Frozen Taart

Leef je uit met deze indrukwekkende Frozen Taart! De Frozen Taart is gemaakt van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe en gedecoreerd met fondant ijskristallen. Perfect voor een verjaardag en helemaal in de stijl van Elsa!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 5,94



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560
€ 6,37



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,21



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 8,07



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,42



FunCakes Dip 'n Drip Wit 375 g

F54715
€ 4,58



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30 g

F44125
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,02



FunCakes Musketzaad Zilver-Wit 80 g

F51550
€ 2,25



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750
€ 1,91



Sugarflair Paste Colour Pastel WHITE 25g

A330-1
€ 3,95



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver
Rond 15 cm pk/3

F80400
€ 1,86



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

03-3136
€ 5,82



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 3,53



Culppitt Floral Wire Silver set/50 -24
gauge-

1384SIL
€ 6,88



PME Flower Pics Medium pk/12

FP301
€ 3,22



FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5 cm -
Roze

F80940
€ 3,73



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120
€ 9,90



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,05



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
€ 8,15



PME Acrylic Side Scraper Latitude Ring
8 & 10 inch Tall

PS67
€ 2,12

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 800 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 600 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 100 g
- FunCakes Rolfondant Wit 1,2 kg
- FunCakes Dip 'n Drip Wit 375 g
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- FunCakes Musketzaad Zilver Wit 80 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Baby blauw
- Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Wit
- 750 g ongezoeten roomboter
- 12 eieren (circa 600 g)
- 695 ml water

Benodigheden

- FunCakes Magic Roll-Out Poeder
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud Ø 15 cm
- FunCakes Cake Drum Ø 30,5 cm Roze
- FunCakes Eetbare Lijm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Plastic Dowels
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Taartzaag
- Wilton Draaiplateau
- PME Topsy Turvy Bakvorm Ø 15 cm
- PME Topsy Turvy Bakvorm Ø 20 cm
- PME Topsy Turvy Bakvorm Ø 25 cm
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3
- PME Flower Pics Medium pk/12
- PME Side Scraper
- JEM Spuitmondje #3ES
- Culpitt Floral Wire Zilver
- Frozen afbeelding geprint op Frosty sheet
- Satéprikker

Idealiter maak je de sneeuwvlokken en de taarttopper 1 á 2 dagen van tevoren zodat het goed kan drogen.

Stap 1: Maak de fondant sneeuwvlokken

Verdeel 250 gram wit fondant in zes stukjes. Kleur de stukjes fondant met de eetbare kleurstof gels van FunCakes in diverse tinten. Rol daarna dun uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid oppervlak en steek diverse kleuren sneeuwvlokjes uit. Laat dit aan de lucht drogen.

Stap 2: Maak de Royal Icing

Maak 100 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Maak de taarttopper

Rol een stukje wit fondant uit en steek hier een rondje uit ter grootte van je Frozen afbeelding. Plak de afbeelding op het fondant en laat drogen. Wanneer dit helemaal droog is plak je de satéprikker met wat royal icing vast achter op de print en laat je dit weer drogen.

Stap 4: Maak de 25 cm biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram FunCakes Mix voor Biscuit zoals aangegeven wordt op de verpakking en vul hiermee de 25 cm-bakvorm. Bak de biscuit gedurende 40 - 45 minuten en stort de cake hierna op een taartrooster om af te laten koelen.

Tip! Maak de biscuit mix niet in een keer, omdat de biscuits direct de oven in moeten nadat je het beslag hebt aangemaakt. Wanneer je het beslag een tijd laat staan voordat deze de oven in gaat, verliest het zijn luchtigheid.

Stap 5: Maak de 15 en 20 cm biscuit

Maak 400 gram FunCakes Mix voor Biscuit zoals aangegeven wordt op de verpakking en verdeel dit over de 15 en 20 cm bakvormen. Bak deze biscuits gedurende 30 - 35 minuten en laat na het bakken afkoelen op een taartrooster.

Stap 6: Maak de botercrème

Maak 600 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven wordt op de verpakking en breng op smaak met de slagroom smaakpasta. Snijd alle drie de biscuits met de taartzaag twee keer door midden en vul met de slagroom-botercrème. Smeer de lagen ook rondom af met botercrème met behulp van de side scraper en laat dit opstijven in de koelkast.

Stap 7: Bekleed de biscuits

15 cm biscuit

Kleur 250 gram witte fondant blauw met baby blue gel en rol het fondant uit op een met magic roll-out powder bestoven werkblad. Bekleed hiermee de 15 cm biscuit en plak het met een beetje botercrème op een op maat geknipt taartkarton.

25 cm biscuit

Rol 750 gram witte fondant uit en bekleed hiermee de 25 cm taart. Steek 4 dowels in het platte gedeelte van de taart en knip deze af op maat. Zet de taart op de cake drum.

Stap 8: Kleur en smeer af met botercrème

Zet de 20 cm-taart met een beetje botercrème op een taartkarton en zet hem op het draaiplateau. Houdt een klein gedeelte van de botercrème apart voor de toefjes en kleur de rest in drie tinten roze en paars. Smeer de bovenkant af met een lichte kleur roze en smeer de taart verder af met de drie kleuren botercrème. Trek het geheel strak met de side scraper. Laat dit opstijven in de koelkast.

Stap 9: Stapel de taarten

Steek 3 dowels vanaf het platte gedeelte van de 20 cm-taart en knip af op maat. Zet nu (eventueel met een beetje botercrème) de drie taarten op elkaar. Doe de resterende witte botercrème in een spuitzak met spuitmond #3ES en spuit toefjes langs de rand. Bestrooi met zilver musketzaad.

Stap 10: Voeg de Dip 'n Drip toe

Doe in twee glazen schaalpjes wat witte Dip 'n drip en kleur een portie met de paarse kleurgel. Verwarm dit ongeveer 10 seconden in de magnetron en doe dit in twee spuitzakken. Knip er een klein puntje af en laat de drips vanaf de rand van de bovenste taart naar beneden glijden.

Stap 11: Decoreer de Frozen taart

Plak een variatie aan gekleurde sneeuwvlokjes met wat eetbare lijm tegen de onderste taart en plak eventueel wat sterren op de print.

Zet de taarttopper in de taart. Prik een flower pic in de taart, doe er een stukje fondant in en zet hier de sneeuwvlokjes op draad in.

Stap 12: Geniet van deze heerlijke Frozen taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.