



Magische prinsessentaart

Deze magische prinsessentaart draagt een heuse kroon. Dat zegt wel genoeg toch?

Boodschappenlijstje



PME Flower Foam Pad

FFP573
€ 3,69



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm
RND064
€ 10,49



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g
RD9340
€ 4,79



FMM Large Rose Petal Cutter Set/3
CUTROPL
€ 7,25



FMM Cutter The Easiest Ranunculus Ever
CUTERANUC
€ 9,49



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
03-3136
€ 6,85



PME Modelling tools, Bone

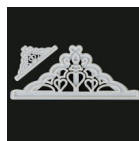
PME1
€ 0,98



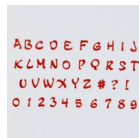
PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm
RND084
€ 15,55



PME Cake Leveler Large / Taartzaag -40 cm-
CL18
€ 11,79



FMM Tiara Cutter Set/2
CUTTIARA
€ 10,29



FMM Alphabet & Numbers Tappits Magical Upper Case
CUTALPFY1
€ 6,39

Overige benodigdheden:

- 240 ml water
- 6 eieren
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- Frambozenjam
- Kwastje
- Plastic folie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°). Maak 200 gram Mix voor Botercrème en 400 gram Mix voor Biscuit klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet de bakpannen in met bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee bakvormen. Bak ze gedurende 30-35 minuten en laat na het bakken afkoelen op een taartrooster.

Voeg nu naar wens de frambozensmaakstof toe aan de botercrème. Snijd beide biscuits met de taartzaag twee keer doormidden en vul om-en-om met frambozenjam en frambozenbotercrème. Smeer ook de buitenkant van de taarten af met de botercrème. Kneed het roze fondant goed door, rol uit op een met Magic Roll-out Powder bestoven werkblad en bekleed hiermee de taarten. Zet de taarten tot verder gebruik in de koeling zodat de botercrème kan opstijven. Rol het grijze fondant uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en steek de tiara uit. Laat deze drogen om een dummy van 10 cm of een grote mok, zodat hij een mooie ronde vorm krijgt. Idealiter doe je dit twee dagen eerder zodat het goed kan drogen. Verf de tiara met de Metallic Paint zilver en laat wederom drogen. Rol de overgebleven lichtroze fondant heel dun uit met de kleine rolstok en steek hier met de middelste Rose Petal Cutter genoeg vormpjes uit om de grootste taart te bedekken met drie rijen van deze blaadjes. Bewaar de blaadjes onder een stuk plastic folie. Leg een blaadje op het Foam Pad en verdun de randen met de Bone Tool zodat het een beetje gaat golven. Plak dit op de taart met het puntje naar boven en laat de afzonderlijke blaadjes elkaar steeds iets overlappen. Op de laatste en bovenste ronde plak je in het puntje op de rand een pareltje.

Stapel nu de taarten op elkaar door dowels in de grootste taart te steken op gelijke hoogte met de taart en plaats daarbovenop het taartkarton en de kleine taart. Werk de rand tussen de grote en kleine taart af met roze en witte parels. Zet de tiara bovenop de taart vast met lijm. Maak een kleine ranonkel van de rode fondant en plak dit op de taart voorzien van een paar groene blaadjes. Als laatste rol je de donkerroze fondant flinterdun uit en snijd je hier vierkantjes van, waarna je met de Alphabet Tappits de gewenste letters uit de fondant drukt. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.