



Prachtige Voorjaarstaart

Altijd al een prachtige voorjaarstaart met rozen willen maken? Met de FunCakes marsepein en de stap voor stap aanwijzingen in het recept maak je deze taart en prachtige rozen gemakkelijk zelf. Deze heerlijke marsepeinen taart is perfect als verjaardagstaart of gewoon heerlijk bij de koffie!

Boodschappenlijstje



PME kunststof roller Glad 15 cm

PP85
€ 4,45



PME Calyx Cutter Set/3

CA505
€ 2,30



PME Impression Mat Diamond -Large-

IM183
€ 1,18



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,79



Koekjes Uitsteker Ring Ø 4 cm

K052215
€ 1,78

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (170 gram)
- 250 gram roomboter
- Poedersuiker om uit te rollen
- Jam

Zo maak je de taart:

Bak de biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat deze op een rooster afkoelen. Maak ondertussen de botercrème. Snij de biscuit een keer door en smeer op beide binnenkanten een dun laagje jam. Smeer op de onderste laag daarna een laagje botercrème en leg de bovenste helft met de jam naar beneden er op. Smeer de hele taart af met de rest van de botercrème. Zet de taart een uur in de koelkast om op te stijven. Kneed de roze marsepein goed door en rol uit op een beetje poedersuiker. Bekleed daarna de taart er mee en snijd het overtollige marsepein netjes af. Hou de structuur mat tegen de taart en druk het reliëf er met de smoother rondom in. Trek de lijntjes over met de quilting tool en druk in de kruispunten van het patroon een rood pareltje. Als je wilt, kan je de bovenrand afwerken met een crimper. Zorg er hierbij voor dat je de crimper steeds in dezelfde hoek houdt en dat je hem steeds even ver open laat gaan (met behulp van het elastiekje).

Tip: maak ook bijpassende cupcakes!

Maak eenvoudig prachtige roosjes:

Kneed de oranje en de gele marsepein goed door en rol het op wat poedersuiker uit tot ca. 3 mm (foto 1). Steek 10 rondjes uit (foto 2). Maak de helft van de rand dun met je duim, dat wordt de bovenkant van het blaadje (foto 3). Van één rondje maak je een balletje, waarvan je met je handen een druppeltje vormt (foto 4). Smeer deze in met een beetje lijm. Pak één rondje en leg het druppeltje met de punt naar boven op het blaadje (met de dunne kant omhoog). Rol het blaadje zó, dat de bovenkant van het druppeltje niet meer te zien is. Neem nu 3 blaadjes en plak die om de beurt er omheen. Let op dat de dunne kant van het rondje boven is én dat de bovenkant even hoog zit als de bovenkant van de net gemaakte kern van de roos (foto 5). Als deze 3 er om zitten doe je hetzelfde met de 5 overgebleven blaadjes (foto 6). Je kunt de bovenranden van de blaadjes iets omkrullen (foto 7). Rol nu een beetje groene marsepein uit en steek hier per roosje een calyx en 2 blaadjes uit. Plak deze onder het roosje met wat edible glue en plak ze vervolgens op de taart.

