

de leukste taarten shop



Geboetseerde uiltjes

Maak deze schattige geboetseerde uiltjes met behulp van dit recept gemakkelijk zelf. Deze uiltjes zijn ideaal voor de herfst. Tip: erg leuk om uit te delen!

Boodschappenlijstje



PME Plunger Uitsteker Bloesem set/4

FB550
€ 10,69



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
50g

RD9345
€ 2,95

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden voor 12 stuks:

- Poedersuiker om te strooien
- Kwastje

Kneed de blanke marsepein heel goed door en houdt een klein stukje apart. Neem voor elk uiltje een stukje marsepein zo groot als een kippenei. Rol hier tussen je handen een bal van. Neem de bal tussen twee wijsvingers en maak op ongeveer 1/3 van de bal met een heen en weer beweging een nekje. Maak het niet te smal!

Kneed de bruine fondant goed door en rol dit met behulp van een rolstokje dun uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad. Draai de lap om, zodat de poedersuikerkant boven ligt. (Maak eerst je werkblad suikervrij voor je dit doet.)

Leg de gemodelleerde uil op de bruine lap marsepein en snijd met de cutting wheel een cm om de uil heen. Doe dit voor elke uil twee keer. Snijd uit 1 lapje een grote halve maan. Dit wordt de voorkant. Plak de dichte lap met edible glue tegen de achterkant van de vorm.

Kneed nu een klein stukje bruine marsepein door een stukje blanke marsepein. Doe dit op 50/50 basis. Rol dit vervolgens heel dun uit en steek met de ronde ruches uitsteker een rondje uit. Dit rondje snijd je aan 1 kant open, zodat je een sliert krijgt. Plak dit met edible glue aan de voorkant op de uil (helemaal onderaan).

Kneed vervolgens een stukje van de licht bruin gemaakt marsepein door een stukje blanke marsepein. Doe dit ook weer op 50/50 basis. Nu heb je heel licht bruin. Doe met deze kleur hetzelfde als met de donkere kleur. Vervolgens plak je een stukje van deze rand boven de donkere rand. Als laatste herhaal je dit met de blanke marsepein. Op deze manier krijg je een leuk nuance verschil.

de leukste taarten shop

Nu neem je de donkerbruine lap waar je een halve maan uit hebt gesneden en plak je dit aan de voorkant van de uil. (zie foto) Maak op het hoofdje twee 'oortjes'. Voor de vleugels rol je een balletje bruine fondant tot een druppelvorm en druk dit plat. Plak de vleugels aan de zijkant van de uil.

Rol een stukje witte marsepein dun uit en steek hier oogjes uit en plak ze op het hoofd. Met kleine zwarte balletjes maak je de pupillen. Rol voor de snaveltjes een stukje oranje marsepein tot een druppelvorm, druk plat en plak dit tussen de oogjes. Eventueel kan je met hele dunne sliertjes zwarte marsepein nog wimpertjes maken.

Voor de voetjes rol je een stukje oranje marsepein tot een druppelvorm, druk plat en maak met een knife/scriber tool inkepingen voor de teentjes. Plak de uil op de voetjes. Versier sommige van de uiltjes met een bloemetje en maak af met een pareltje.