



Prachtige taart met Kerststerren

Deze prachtige stapeltaart zal de showsteler zijn tijdens de Kerstdagen! De taart gevuld met tiramisu en sparkling wine botercrème is perfect voor de Kerst. Deze vierlaags stapeltaart is gedecoreerd met prachtige Kerststerren.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Max Concentrate Paste
Colour Rood Extra 42g

C101
€ 10,05



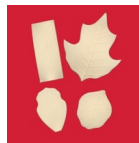
LorAnn Super Strength Flavor
Mousseurde Wijn 3,7ml

L0550
€ 2,29



PME Taartsnijder Groot 40cm

CL18
€ 11,79



FMM Mats Bladnerf set/4

CUTVNM2
€ 8,45



Patisse Taartrooster Rond 32 cm

01320
€ 7,19



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

Overige benodigdheden:

- 144 ml water
- 22 eieren
- 625 ml water
- 750 gram ongezoeten roomboter
- Poedersuiker om te bestrooien
- Scherp mesje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 1140 gram mix voor biscuit, 22 eieren en 600 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Verdeel het beslag over de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol). Bak de 15 cm taart in 25-30 minuten gaar, de 20 cm taart in 30-35 minuten, de 25 cm taart in 35-40 minuten en de 30 cm taart in 50 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng 625 gram mix voor botercrème met 625ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 750 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Verdeel de botercrème in twee porties, breng een deel op smaak met de tiramisu smaakstof en de andere met de sparkling wine smaakstof.

Smeer de drum in met piping gel. Rol 550 gram fondant uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad tot een ronde lap. Bekleed de drum hiermee en snijd het overvloedige fondant langs de rand weg. Snijd de biscuit met een taartzaag twee keer door.

Vul de onderste en de derde taart met de sparkling wine botercrème en smeer hier ook de taarten mooi strak mee af. Zet dit een uur in de koelkast om op te stijven en smeer ze daarna nog een keer mooi strak af en zet weer terug in de koelkast. Doe dit hetzelfde met de andere twee taarten met de tiramisu smaakstof. Bekleed hierna alle vier de taarten met witte fondant en zet ze terug in de koeling.

Kneed rode kleurstof door het hele pak gumpaste. Rol de gumpaste dun uit en steek met de poinsettia cutter voor elke bloem steeds 6 grote, 5 een maat kleiner en 3 weer een maat kleiner uit. Je kan variëren in groottes. Druk de veining mat met het gekartelde blad erop. Pak een klein balletje gumpaste en druk dit plat. Rangschik de 6 grote blaadjes en plak ze vast met een beetje piping gel. Herhaal dit met de 5 blaadjes en als laatste met de 3 kleinste blaadjes. Om de bloemen wat meer diepte mee te geven kan je hier en daar wat propjes papier tussen de blaadjes steken zodat ze 'bewegend' opdrogen.

Doe in het midden van de bloem een beetje piping gel en strooi hier wat goud musketzaad in. Laat de bloemen goed drogen. Idealiter is het om de bloemen al twee dagen van tevoren te maken zodat ze goed de tijd krijgen om te drogen!

Haal de tiramisutaarten uit de koeling en smeer ze rondom helemaal in met piping gel. Doe de confetti in je hand en druk dit tegen de taart aan zodat de hele taart bekleed wordt hiermee. Herhaal dit eventueel nog een keer zodat je geen fondant meer ziet.

Haal de 30 cm taart uit de koeling en zet deze op de bekleedde drum. Steek hier minimaal 5 dowels in die op maat gesneden zijn met een scherp mes. Knip het goud/zilver karton van 26 cm iets kleiner en leg dit op de dowels. Zet hier voorzichtig de 25 cm confettitaart op. Steek hier 4 op maat gesneden dowels in. Herhaal het dowelen met goud/zilver karton tot alle taarten gestapeld zijn.

Roer wat rode kleurstof door de royal icing. Maak met de poinsettia's van boven naar beneden een 'waterval' door ze vast te plakken met rode royal icing. Werk eventueel de onderste taart af met een mooi gouden lint.