



Apekoptaart

Maak zelf een lekkere Apekoptaart met dit recept van Deleukstetaartenshop! Deze taart is geïnspireerd op de Apekoppen van Katja en smaakt net als de snoepjes naar banaan & drop.

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99



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

03-3136
€ 6,85



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 1 kg

F20535
€ 9,49



FunCakes Rolfondant Raven Black 1 kg

F20530
€ 9,49



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Smaakpasta Banaan 120 g

F56230
€ 5,89

Overige benodigdheden

- 125 ml water
- 250 + 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 5 eieren

Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 125 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Doe 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 5 eieren en 250 gram boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid in ongeveer 5 minuten tot een glad beslag. Vet de bakvorm in met cake release en doe het beslag er in. Bak de cake in ongeveer 50-55 minuten gaar en stort na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Banaan.

Snijd met een scherp mes hier en daar een randje van de cake weg zodat hij een beetje op een apekop begint te lijken. Smeer de hele buitenkant af met de bananen botercrème. Kneed de FunCakes Fondant Drop goed door en rol het uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad tot een dikte van 3 mm. Doe hetzelfde met de FunCakes Fondant Banaan. Leg de twee lappen fondant op de cake met een overlap en snijd met de PME Sugarcraft Knife het model van het gezicht in de fondant. Hierna haal je het teveel aan fondant weg en strijk je het mooi glad met je handen. Snijd ook het overvloedige fondant van de zijkanten weg. Maak voor de mond twee strengen banaanfondant en plak dit met eetbare lijm op het gezicht. Maak 2 dikke en 2 dunnere strengen van de dropfondant en markeer hier de oren mee. Van dunne strengetjes maak je ook wat haartjes en de ogen en plak je op het hoofd met eetbare lijm. Met de brede kant van de PME Modelling tools, Flower/Leaf maak je twee diepe neusgaten. Zet tot gebruik in de koeling.

Tip: voor extra bananensmaak voeg je smaakpasta banaan toe aan het cakebeslag.

Maak ook [Apekop cupcakes](#) om het feestje compleet te maken.