



Patchwork Taart

Wil je je taart op een unieke manier versieren? Denk dan eens aan patchwork. Doormiddel van verschillende prints, die je laat printen op frosty sheets kun je deze gave taart zelf maken! De basis is gemaakt van cupcake mix bekleed met FunCakes fondant wit.

Boodschappenlijstje



PME Mini Heart Shape Plunger Cutter
Set/3

MH150
€ 5,23



PME Miniature Oval Plunger Cutter
set/4

MO154
€ 3,18



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm,
24 stuks

O2435
€ 5,85



PME Deep Heart Cake Pan 20 x 7,5cm

HRT083
€ 14,59



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
€ 9,99



Wilton Icing Color - Rose - 28g

04-0-0043
€ 2,59



Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm

P10578
€ 7,39



FunCakes Mix voor Cupcakes 1 kg

F10505
€ 6,45



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Multipack Pastel
Colours 5x100 g

F20355
€ 7,49



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



Wilton Decorating Tip #2 Round
Carded

02-0-0147
€ 1,55



Wilton Decorating Tip #018 Open Star
Carded

02-0-0215

€ 1,65

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 375 gram (ongezouten) roomboter
- Verschillende printjes op frosty sheet (via Deleukstetaartenprints.nl)
- 30 ml water

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Mix 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat hem afkoelen op een rooster. Maak ondertussen botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking en smeer de taart af met botercrème.

Kneed 400 gram witte fondant goed door en rol hem dun uit op een beetje poedersuiker. Gebruik de witte fondant om de taart mee te bekleden. Snij de printjes in verschillende vormen en plak ze met een beetje piping gel op de taart. Rol de verschillende kleuren fondant (50 gram van iedere kleur) uit en maak hiermee lapjes die de nog lege plekken op de taart opvullen, zó dat alles bedekt is. Steek kleine bloemetjes en hartjes uit en plak die op de fondant stukjes.

Bereid de royal icing. Zeef 250 gram mix voor royal icing en meng dit met 30 ml water. Klop de mix en het water in circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen.

Verdeel de icing in tweeën, kleur een deel roze. Plaat spuitmondje 2 in een spuitzak en vul deze met de witte icing. Plaats spuitmondje 18 in een andere spuitzak en vul deze met de roze icing. Maak met de witte icing kleine steekjes op de taart, alsof je de verschillende printjes aan elkaar naait. Werk de onderkant van de taart af met een schelp randje van roze icing.