



Fault Line taart

Maak je klaar voor de nieuwste taart trend van dit seizoen: de fault line taart. In dit recept vind je terug hoe je deze heerlijke fault line taart kunt bereiden. De taart lijkt opengebroken en is versierd met onze Lots of love musketzaad, samen met opgespoten toeven aan de bovenkant. Perfect voor verjaardagen, moederdag, valentijn of iedere andere feestgelegenheid!

Boodschappenlijstje



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 5,49



Sugarflair

K101
€ 3,95



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120
€ 11,65



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
€ 8,95



Patisse Magnetische Maatlepels RVS Set/5

P02486
€ 15,45



Crisco Shortening 450g

23913
€ 11,65



Patisse Opvouwbaar Taartrooster RVS 46x32cm

P01323
€ 12,25



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 4 kg

F10800
€ 24,35



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095
€ 3,89



FunCakes Suikerbakkerspoeder 4 kg

F10820
€ 19,85



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Musketzaad Lots of Love 800 g

F51645
€ 9,85



Wilton Decorating Brush Set/5

02-0-0019
€ 9,65



Dr. Oetker Angled Spatula 35 cm

DRO1659
€ 11,49

Overige benodigheden:

- 25 ml water
- 4 eieren
- Lemon Curd (zie ons recept voor zelfgemaakte lemon curd [hier](#))

Stap 1: Biscuit bakken

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en vet de 2 bakpannen in met bakspray. Maak de biscuitmix zoals is aangegeven op de verpakking of in dit [basis recept](#) en verdeel het over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar, stort ze op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Stap 2: American butter cream bereiden

Werkwijze American buttercream: Doe de crisco samen met 8 theelepels water en 2 theelepels smaakstof in een mengkom met platte haak en mix dit op lage snelheid tot een zalvig en klontvrij geheel. Voeg in een keer 900 gram suikerbakkerspoeder en 30 gram meringuepoeder toe en mix dit op lage snelheid tot een dikke creme. Houdt ongeveer 1/3 apart om toeven te spuiten, de rest verdun je met een paar theelepels water tot stevige smeerbare pasta dikte, dit is om je taart mee af te smeren.

Stap 3: taart vullen & afsmeren

Snijd de biscuits allebei twee keer door met de taartzaag, vul ze met lemoncurd en buttercream (om en om) en stapel op elkaar. Zet de taart op de turntable en smeer rondom en boven op af met een dunne laag buttercream. Laat dit even een half uurtje aan de lucht drogen. Smeer nu met een paletmes in het midden van de taart een dunne laag buttercream en duw hier met de hand het musketzaad tegenaan.

Doe de rest van de buttercream waar je mee hebt afgesmeerd in een spuitzak, knip er een klein puntje af en spuit onder en boven het musketgedeelte een dikke onregelmatige zigzag laag buttercream. Trek dit hierna voorzichtig strak met de side scraper. Let op! Niet te veel druk zetten anders schraap je de creme over het musket!.

Stap 4: decoreren van de taart

Als het goed is dan zijn nu de boven en onderkant van de taart redelijk dik afgesmeerd en het midden met het musketzaad glad.

Doe nu de stijve icing die je hebt achtergehouden in een spuitzak met #1M en spuit bovenop de taart mooie hoge toeven. Strooi hier wat musketzaad overheen.

Maak met de golden ginger dust en wat rejuvenator een verfje. Neem een plat kwastje uit de set en



verf de randjes van de buttercream voorzichtig goud. Let op dat je je verfje niet te dun maakt want dan is de kans dat het uitloopt.

Zet de taart tot gebruik in de koeling.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes