

de leukste taarten shop



Vrolijk bloemenmandje

De zomer begint kleurrijk met dit vrolijke bloemenmandje gemaakt met de fondant van Renshaw. Na het bekleden van de taart versier je deze met diverse gekleurde bloemen. De basis van deze taart maak je met de giant cupcake bakvorm van Wilton en de FunCakes mix voor cupcakes.

Boodschappenlijstje



PME Plastic Deegroller 15cm

PP85
€ 4,75



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g

RD9340
€ 4,95



Overige benodigdheden:

- 550 gram ongezoeten (room)boter
- 6 eieren (maat M, circa 300 gram)
- 200 ml water
- Poedersuiker om op uit te rollen
- Penseeltje
- Eierdoos
- Mini smarties

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 600 gram mix, 300 gram boter en 6 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in en vul deze met het beslag. Bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat de cake na het bakken goed afkoelen.

Vermeng met een garde 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram boter in circa 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème.

Plaats het onderste gedeelte van de cupcake op een taartkarton. Leg er daarna een taartkarton op en plaats hier het andere deel op. Snijd de bovenkant van de cupcake iets af, zodat je een vlak oppervlakte creëert. Smeer de gehele taart in met de botercrème.

Kneed de groen fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Bedek de cupcake met de groene fondant. Maak de fondant glad langs de zijkanten met de palm van je hand, verwijder het overvloedige fondant. Gebruik een uiteinde van een penseel en teken de lijnen in de fondant aan



de onderzijde van de cupcake. Laat de bovenkant van de cupcake glad.

Kneed de paarse, blauwe en gele fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Gebruik de grootste bloem uitsteker en steek hier diverse kleuren bloemen uit. Plaats de bloemen in een eierdoos, zodat ze een beetje open gaan staan en laat ze circa 1 uur uitharden.

Plaats de bloemen met eetbare lijm op de bovenzijde. Plaats in het hart van de bloem met lijm de mini smarties.

Kneed de roze fondant goed door en rol deze uit op een beetje poedersuiker. Snij hier een strook van met een dikte van circa 2 cm. De strook dient lang genoeg te zijn om rondom het bloemenmandje te gaan. Plak de strook met eetbare lijm vast om het mandjes.

Rol opnieuw de roze fondant uit en maak hier ook een strook maar dan met de helft van de lengte. Vouw de strook aan twee zijde naar het midden toe om de strik te maken. Zorg er voor dat je ruimte in het midden houdt. Plaats over het midden een strookje roze fondant. Plak de strik met lijm op de strook.

Mede mogelijk gemaakt door Renshaw.

