Lente taart

Altijd al een vrolijke lente taart willen maken met veel kleur? Deze lente taart met bijpassende cupcakes maken de lente extra vrolijk. Ga gelijk aan de slag met de stap voor stap uitleg en maak als eerste de taart van de FunCakes mix voor biscuit. Versier hem met behulp van diverse uitstekers, plungers en fondant in lente kleuren.

Boodschappenlijstje

PME Plunger Uitsteker Madelief/Margriet set/4

DA634

€ 12,49

Overige benodigdheden:

- 250 gram eieren
- 193 ml water
- 200 gram roomboter
- 120 gram viervruchten jam

Bereid de taart met de FunCakes mix voor Biscuit en laat deze afkoelen. Maak de botercrème door de mix voor Botercrème te mengen met het water. Laat dit mengsel 1 uur op kamertemperatuur rusten. Klop de boter in 5 min luchtig en romig en voeg het botercrème mengsel er in delen bij. Klop nog 5 min tot een luchtige crème. Snij de taart 2 keer door. De onderste plak smeer je in met jam. Dek af met de middelste laag en smeer deze in met ¾ deel van de botercrème. Doe de deksel op de taart en smeer de rest af met een dun laagje botercrème.

Kneed de groene marsepein goed door en rol uit tot een flinke lap die groter is dan je taartvorm. Zet de taartvorm op je marsepein voor de maat en snij een cirkelvorm uit. Leg deze plak boven op je taart. Kneed de gele en witte marsepein en vorm van alle kleuren een rol van ca. 0,5 cm. doorsnee. Bepaal de hoogte van de taart en snij de rol in gelijke stukken. Plak deze om en om tegen de taart tot je de heel taart hebt bekleed met de rolletjes. Steek met de uitstekers verschillende maten bloemetjes uit dun uitgerolde witte marsepein. Vorm balletjes van de gele marsepein en druk deze op de bloemetjes. Plak de bloemetjes op de rand van de taart. Decoreer de bovenkant naar eigen wens. Eet smakelijk!

Een tweelaags taart maken? Herhaal de bovenstaande procedure met een ronde bakvorm van 20 cm. Zet op een exact passend onderbord (een cakeboard). Steek dowels (steunstokjes) in de taart en plaats de tweede taart op de eerste. In onze winkels geven we je graag advies over het stapelen van taarten.

Bijpassende cupcakes maken? Bereid de FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzing op de verpakking. Plaats de papieren bakvormpjes in een muffin blik. Laat de cupcakes goed afkoelen. Rol nu de marsepein tot dezelfde rolletjes. Steek met een ronde steker van 7 cm (of passend bij de maat van jouw gebakken cupcakes) rondjes uit. Smeer de cupcake in met een klein beetje botercrème of wat jam en plak het rondje erop. Decoreer met bloemetjes.