



## Sinterklaasboek Taart

Is het bijna Sinterklaas en wil je wat lekkers maken? Ga dan een middag aan de slag en maak het heerlijk boek van Sinterklaas. Volg de stap voor stap instructies en maak deze taart helemaal zelf. Je maakt de taart met de mix voor biscuit van FunCakes. Trakteer vrienden en familie op een heerlijk stukje van deze Sinterklaas taart.

## Boodschappenlijstje



RD Essentials Edible Glue -Eetbare  
lijm- 50g

RD9340  
€ 4,79



FMM Alphabet & Numbers tappits  
Upper Case

CUTALP1  
€ 5,99



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500  
€ 6,99



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow  
250 g

F20145  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Natural Beige  
250 g

F20165  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500  
€ 9,49



FunCakes Marsepein Passion Red 250  
g

F28120  
€ 4,19



FunCakes Marsepein Golden Yellow  
250 g

F28145  
€ 4,19



FunCakes Rolfondant Raven Black 250  
g

F20135  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Baby Blue 250 g

F20210  
€ 2,85



FunCakes Smaakpasta Speculaas 100  
g

F56200  
€ 4,95



Wilton Two-Mix Bookpan

03-0-0073  
€ 18,65



## ScrapCooking Fondant Extruder

SC5098

€ 21,35

Overige benodigdheden:

- Sinterklaas kleurplaat naar keuze
- Verkrumelde pepernoten

Bak een taart van biscuit in de two-mix bookpan en vul deze met botercrème, breng deze op smaak met de FunCakes smaakstof speculaas en kleine stukjes pepernoot. Je kunt ook een rechthoekige taart bakken en deze in de vorm van een openliggend boek snijden.

Begin met het puzzelplaatje, deze kun je eventueel een paar dagen van tevoren maken. Maak een afdruk op papier van het plaatje en schuif dit in een plasticmapje of leg het onder een stukje huishoudfolie. Knip de verschillende onderdelen uit zoals op de foto. Rol de benodigde kleuren rolfondant dun uit. Leg de onderdelen van de kleurplaat op de goede kleur en snijd ze uit met een mesje of een Cutting Wheel.

Leg de uitgesneden stukjes op het origineel en “puzzel” het plaatje in elkaar. Mocht je het plaatje van te voren maken, pak hem dan tot gebruik goed in met huishoudfolie.

De taart smeer je af met botercrème en bekleedt met de witte fondant. Teken met het Cutting Wheel lijntjes aan de zijkant om bladzijdes te suggereren. Leg een dun rolletje rode fondant onderaan de taart zodat het lijkt of het een rood boek is. Maak bij de vouw van het boek een boogje. Doe daar een klein stukje zwart onder, zodat het lijkt of het los van de tafel ligt.

Maak met de Tappits een leuke tekst, plak die speels op de rechterpagina. Leg het plaatje van de Sint op de linkerpagina bovenaan. Maak een dun rolletje zwarte fondant (met de fondant extruder) en vorm daarmee in schrijffletters een wensenlijstje onder het puzzelplaatje. Maak een leuke boekenlegger van marsepein eventueel met een reliëfmatje. Kwastjes maak je met de fondant extruder, drapeer die over het boek. Voeg eventueel nog wat leuke Sintdecoraties toe of strooi pepernoten om het boek.