



Mini Voorjaar Taartjes

Vier het voorjaar met deze schattige mini voorjaar taartjes! Deze taartjes zijn perfect voor Pasen. De basis van de taartjes is gemaakt met de FunCakes mix voor Carrot Cake en daarna afgewerkt met cream cheese.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



Wilton Icing Color - Brown - 28g

04-0-0044
€ 2,59



FunCakes Rolfondant Spring Green 250 g

F20115
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Tiger Orange 250 g

F20250
€ 2,85



Silikomart Sugarflex Veiner -Mini Bloesem-

SLK801
€ 12,05



Silikomart Sugarflex Veiner -Mini Flower-

SLK805
€ 12,05



FunCakes Mix voor Carrot Cake 500 g

F10160
€ 4,65



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g

F20145
€ 2,85



Wilton Comfort Grip Spatula Tapered 22,5 cm

02-0-0183
€ 4,16



Silikomart Sugarflex Veiner -Mini Marguerite-

SLK803
€ 12,05



PME Deep Round Cake Pan Ø 10 x 7,5cm

RND043
€ 6,05

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Carrot Cake 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
- Wilton Eetbare Kleurstof Bruin - Icing Color
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Rolfondant Groen
- FunCakes Rolfondant Oranje
- FunCakes Rolfondant Geel
- 3 eieren
- 150 ml plantaardige olie
- 25 g gehakte walnoten
- 150 g ongezoeten (room)boter
- 150 g monchou

Benodigheden

- Silikomart Sugarflex Veiner Mini Madelief
- Silikomart Sugarflex Veiner Mini Magriet
- Silikomart Sugarflex Veiner Mini Bloemen
- Wilton Comfort Grip Spatel
- PME Diepe Ronde Bakvorm

Stap 1: Bak de FunCakes Mix Carrot Cake

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175 °C (heteluchtoven 160 °C). Meng 500 gram FunCakes mix voor Carrot Cake met 80 ml water, 3 eieren, 150 ml olie, 150 gram geraspte wortel en gehakte walnoten. Mix het beslag rustig in 5 minuten door elkaar en verdeel het in drie delen. Vul een met bakpapier gevoerd en ingevette bakvorm (10 cm doorsnede) met een deel van het beslag en bak de cake in circa 45 minuten gaar. Herhaal dit voor de overige twee taartjes.

Stap 2: Bereid de cream cheese

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Vermeng met een garde 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 150 gram boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de monchou toe en mix het geheel nog ca. 10 minuten, tot een gladde crème.

Stap 3: Smeer de taartjes af

Smeer de taartjes af met de cream cheese. Bedek de bovenzijde met een extra laagje zodat er een bolling ontstaat.

Stap 4: Fondant voorbereiden

Vermeng 125 gram groene fondant met 75 gram witte fondant en kneed dit goed door.

Plaats het rondje met de grootste ronde uitsparing in de sugarcraft gun en vul deze met de lichtgroene fondant. Gebruik de sugarcraft gun om rolletjes te maken met dezelfde hoogte als de taart. Kneed de resterende groene fondant goed door en plaats ook deze in de sugarcraft gun om er rolletjes mee te maken.

Kneed de witte fondant goed door en rol deze uit. Steek de witte fondant bloementjes uit. Plaats het bloemetje in de bijbehorende veiner en druk goed aan. Haal het bloemetje uit de veiner.

Maak kleine balletjes van de gele en oranje fondant en prik deze met de Taper Cones 5/6 Star. Plaats ze daarna in het hart van de bloementjes. Herhaal deze stappen voor de andere kleuren bloemen.

Kneed een beetje bruine icing color door witte fondant om deze lichtbruin te maken. Rol de fondant dun uit en steek er haasjes uit. Maak nu van fondant het buikje, neusje en het staartje.



Stap 5: Taart decoreren

Plaats de rolletjes naast elkaar langs de zijkant van de taartjes, plak alle bloemetjes op de bovenkant van de taartjes. Plak als laatste de haasjes op de taart.

Stap 6: Geniet van jouw Mini Voorjaar Taartjes!