



Bruidstaart met eetbare bloemen

Ga je een bruidstaart maken voor een lente- of zomerbruiloft? Dan is dit recept precies wat je zoekt! Deze elegante taart straalt dankzij de frisse kleuren en de prachtige eetbare bloemen van FunCakes, die zorgen voor een romantische én stijlvolle uitstraling. Een echte eyecatcher waar je gasten gegarandeerd van onder de indruk zijn!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen
Deluxe Roos Pastella Geel/Oranje
Ombre Large pk/1
F53835
€ 5,19



FunCakes Crispy Choco Pearls Metallic
Goud 60g
F53385
€ 3,51



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
F85110
€ 3,79



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
03-3120
€ 11,65



FunCakes Covering Paste Wit 500g

F20800
€ 5,99



FunCakes Eetbare Papieren Bloemen
Deluxe Pompom/Madelief Mix Medium
pk/12
F53895
€ 9,99



FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
120g
F56305
€ 5,89



FunCakes Bakspray 200ml
F54100
€ 4,99



FunCakes Taartkartons Rond
Goud/Zilver Ø15cm pk/3
F80400
€ 1,75



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm
03-3136
€ 6,85



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,59



Wilton Smitmondje Open Star #032

02-0-0155
€ 1,35



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø15x10cm

129001701
€ 10,99



Wilton Deegroller Wide Glide 50cm

02-0-0197
€ 28,19



Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen
22,5cm

03-3133
€ 5,95



Wilton Taartzaag 25cm

03-3105
€ 11,49



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø20x10cm

129001703
€ 14,99

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes Mix voor Botercreme
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Crispy Choco Pearls - Metallic Gold
- 1 kg FunCakes Covering Paste White
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Pompom/Margriet Mix Medium pk/12
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Rose Pastella Geel/Oranje Ombre Groot pk/1
- FunCakes Bake Release Spray
- 40 ml water + 400 ml water
- 500 g zachte ongezoeten roomboter
- 6 eieren

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 41 cm
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Decorating Tip #032 Open Star
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm
- Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de twee Wilton Extra Diepe Bakvormen in met FunCakes Bake Release Spray.

Maak de 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 6 eieren en 40 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin en gaar. Stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de botercreme

Maak de 400 g FunCakes Mix voor Botercreme met 400 ml water en 500 g zachte ongezoeten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Sinaasappel.

Snijd allebei de biscuits twee keer door met de Wilton Taartzaag en vul ze met botercreme. Smeer ook de buitenkant af met botercreme en laat ze opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreren

Kneed de FunCakes Covering Paste soepel, rol uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en bekleed



hiermee de twee taarten.

Steek in de onderste taart vier Wilton Dowel Rods en knip ze af op maat. Smeer tussen de dowels een beetje botercrème bovenop de taart. Zet de kleinste taart op een op maat geknipt FunCakes Taartkarton en zet dit op de gedowelde taart. Door de botercrème tussen de dowels blijft de bovenste taart op zijn plek staan en verschuift hij niet.

Doe in een FunCakes spuitzak spuitmondje #032 van Wilton en vul met botercrème. Spuit langs de randen van de taart een mooi schelprandje en druk er hier en daar een gouden Choco parel van FunCakes in.

Bevestig de grote en kleine FunCakes Wafer Flowers met toefjes botercrème op de taart. Laat dit even opstijven in de koelkast zodat de botercrème hard wordt en de bloemen goed op hun plek blijven zitten.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.