



Winterwondertaart; Mjam Winter10

Het maken van deze Winterwondertaart lijkt heel moeilijk, maar het recept legt het stap voor stap uit. Volg het recept en decoreer eenvoudig en stapsgewijs je met FunCakes marsepein of fondant bekleedde taart met glinsterende sneeuwvlokken. De pilaren geven de taart een echte winterwonder look.

Boodschappenlijstje



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5cm

SQR083
€ 16,09



Wilton Grecian Pillars 17,5cm pk/4

303-3705
€ 6,85



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 50g

RD9340
€ 4,79



PME Flower Pics Small pk/12

FP300
€ 3,79



PME Star mini plunger cutter set/3

SA700
€ 6,05



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
€ 9,59



Culpitt Floral Wire Silver set/50 -24 gauge-

1384SIL
€ 8,09

Bak de drie taarten (in de formaten 25x25 cm, 20x20 cm en 15x15 cm) volgens de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes mix voor biscuit. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

Bekleed de cakedrum met donkerblauw fondant. Eventueel kun je de drum nog afwerken door een lint om de drum heen te plakken.

Maak van witte, licht- en donkerblauwe fondant waar ook tylose doorheen is gekneet, grote en kleine sneeuwvlokken en sterren met de Snowflake plunger cutters en/of de Patchwork Snowflake cutters. Steek deze direct na het uitsteken op een draadje (floral wire silver). Laat plat drogen en voorzie daarna van glitters. Bekleed een smooth edge decorator plate van 20x20 cm met een laagje wit fondant, maar hou de kruisjes vrij. Plaats hierop de pilaren, doe dit meteen als de fondant nog zacht is, zodat het goed aansluit.

Bak 3 taarten en vul ze naar wens. Zet de taart van 25x25 cm op een taartkarton dat precies passend is onder de taart. Bekleed de taart met witte fondant. Zet de taart van 20x20 cm op een smooth edge separator plate van 20x20 cm en bekleed met lichtblauwe fondant. Zet de kleinste taart op een cakeboard van 15x15 cm en bekleed deze taart met lichtblauwe fondant.

Plaats de grootste taart op de beklede cakedrum. Rol wit fondant dik uit en plaats op de PME Impression Mat Snowflakes, die met een beetje crisco of petal base is ingevet. Rol één keer met een rolstok over de fondant voor een goede indruk. Draai de plak om en voorzie met de magic sparkle dust van een mooie laag glitters. Doe dit voordat je de plak op de taart legt, zodat er geen glitters op de rest van de taart komen. Leg de plak over de blauwe taart van 20 cm en snij de randen af, zodat een golf patroon ontstaat. Doe hetzelfde met de taart van 15x15 cm.

In de taart van 25x25 cm en 20x20 cm steek je ieder 4 dowel rods (op maat snijden zodat ze precies op dezelfde hoogte zijn als de fondant laag). Plaats de beklede smooth decorator plate op de taart van 25x25 cm. Plaats de taart van 15x15 cm op de taart van 20x20 cm. Opdat de onderzijde van het cakeboard niet aan het fondant gaat plakken, kan een stukje bakpapier onder het cakeboard worden gelegd. Zet de pilaren op de taart van 25x25 cm en zet de taart van 20x20 cm erop, zodat de kruisjes precies in de pilaren vallen.

Steek sterren en sneeuwvlokken uit met de patchwork cutters en de PME snowflake plunger en star cutters. Plak ze met behulp van een beetje eetbare lijm op de taart. Denk ook aan het decoreren van de smooth decorator plate die op de taart ligt. Steek in de bovenste taart een Flower Spike, doe hierin wat fondant en steek de op draad gemaakte sterren en sneeuwvlokken erin. Als je wilt kun je ook nog wat sterren of sneeuwvlokken die je op draad hebt gezet tussen de pilaren laten hangen door de draadjes om te buigen en onder de taart van 20x20 cm te plakken.