



Vierkante Kerst taart

Bij Kerst mag een prachtige rode Kerst taart niet ontbreken. Met de stappen in het recept van DeLeuksteTaartenshop maak je deze schitterende taart eenvoudig zelf. Serveer de taart bij de koffie of als dessert!

Boodschappenlijstje



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
€ 9,59



Karen Davies Siliconen Mould - Pearl Borders

KD195
€ 27,15



Sugarflair - Max Concentrate Paste
Colour RED EXTRA 42g

C101
€ 10,05



PME Deep Square Pan 15 x 15 x 7,5cm

SQR063
€ 11,05



RD Essentials Tylo Poeder 50g

RD9300
€ 5,29



Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm,
24 stuks

02435
€ 5,85



Patisse Maatlepels Kunststof Set/4

P02480
€ 1,45



Koekjes Uitsteker Ring Ø 6 cm

K054013
€ 2,71

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 160 gram)
- 225 ml water
- 250 gram roomboter
- Jam
- Eetbare verf of stiften

Neem een dag van te voren 200 gram witte fondant en kneed hier 1 tl tylose door. Steek ijskristallen uit en steek uit de ijskristal een rondje. Steek uit de fondant ook snowflakes en een sneeuwpop. Laat alles minstens een dag drogen.

Maak eerst de botercrème, alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn. Meng 125 gram mix met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 250 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (circa 10 minuten).

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en meng 200 gram mix voor biscuit, 3 eieren en 20ml water. Klop 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in het midden van de oven in 25-30 minuten gaar. Laat de biscuit afkoelen. Snij de biscuit in lagen en vul deze een laag botercrème en jam. Smeer daarna de gehele taart af met de crème.

Kneed 750 gram fondant goed door en kleur het rood met de kleurstof. Bekleed de taart met de rode fondant. Plaats langs de onderkant een randje parels, deze maak je met de FI mold pearl.

Bereid de mix voor royal icing, zeef 500 gram mix en meng dit met 60ml water. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Plaats spuitmondje 3 in de spuitzak en vul deze met icing en spuit hiermee een sierlijk patroon op je taart. Plaats de ijskristallen met de sneeuwvlokken in het midden op een vel bakpapier. Plaats 5 blokjes isomalt in de scoop of spoon en smelt 1 minuut op 600 Watt in de magnetron. Pas op, dit is heet! Giet heel voorzichtig de isomalt in de ijskristal. Laat goed drogen.

Geef je sneeuwpop met een beetje verf of stiften een gezichtje, sjaal en hoedje. Als de isomalt gedroogd is, zet je dit rechtop in de taart. Laat eventueel tegen een prikker steunen aan de achterkant. Bestrooi daarna de taart met witte musketzaad.