



Vierkante verjaardagstaart

Bij een verjaardag hoort natuurlijk een taart! Maak deze vierkante taart met citroen botercrème en lemon curd vulling. Je kunt de taart uiteraard ook naar eigen smaak vullen met een andere vulling. Of laat je fantasie de vrije loop en maak deze taart met een andere prachtige kleuren combinatie.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Paste Colour Mint Green 25g

A105
€ 4,55



Rainbow Dust Essentials Tylo Poeder
50g

RD9300
€ 5,29



Rainbow Dust Essentials Eetbare Lijm
25g

RD9340
€ 4,79



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12
€ 5,45

Overige materialen:

- 158 ml water
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Lemon curd
- Poedersuiker
- Kwastje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 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. Voeg de citroen smaakstof toe naar smaak. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 5 eieren en 33 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Snijd met een taartzaag de taart in drie lagen. Smeer de onderste laag in met een laag citroen botercrème. Plaats de tweede laag erop en smeer deze in met een laagje lemon curd. Plaats daarna de laatste laag erop en smeer daarna de hele taart af met een dun laagje botercrème. Plaats de taart in de koelkast om op te stijven.

Kneed 250 gram witte fondant goed door en kleur deze met de mint groene kleurstof. Kneed door 200 gram roze fondant een kwart theelepels tylose. Hiermee maak je straks de strik.

Rol de roze fondant uit op een met poedersuiker bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2 mm. Snijd hier met een mesje een langwerpige strook van (circa 25 x 6 cm). Snijd deze strook weer doormidden. Smeer de korte uiteinden in met een beetje eetbare lijm en vouw het dubbel. (Je kan hier eventueel een propje keukenpapier tussen doen voor de stevigheid. Als de lussen droog zijn, haal je dit er weer uit.). Maak aan de vastgeplakte uiteinden twee kleine plooien. Maak de 'knoop' door een stukje fondant heel dun uit te rollen, te plooien en dit om de twee lussen te vouwen. Plak vast met eetbare lijm en laat de strik goed drogen.

Kneed de restanten van de roze fondant voor de strik door de overige roze fondant. Rol dit samen dun uit en maak met de multi ribbon cutter stroken. Herhaal dit voor de zwarte fondant. Haal de taart uit de koelkast en plak om en om zwarte en roze strepen tegen de taart aan. Dit kan je direct doen op de botercrème.

Rol de groene fondant uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en snijd een vierkante plak zo groot als de bovenkant van de taart. Vervolgens maak je met de multi ribbon cutter de vier zijanten van de deksel. Als laatste maak je van roze fondant twee slierten voor de strik. Plak dit op de taart en bevestig de strik met een beetje eetbare lijm er bovenop.