



Aquarelle cake

Wie kent het niet: Aquarelle tekeningen. Deze super simpele en mooie manier van verven kan ook gewoon op een taart! Met de gouden accenten is dit meteen een super chique en elegante taart.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Paste Colour ORCHID 25g

A140
€ 4,55



Sugarflair Pasta Kleur DUCK EGG 25g

A144
€ 4,55



Sugarflair Paste Colour ROSE PINK 25g

A147
€ 4,55



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 6,99



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Ready Rolled Fondant Disc Bright White

F20700
€ 7,49



Sugarflair 24 Carat Gold Leaf Transfer

G101
€ 7,49



FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100 g

F56110
€ 6,05



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05



PME Craft Brush Set

CB1007
€ 6,89



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15

Benodigdheden:

- 750 g FunCakes mix voor Biscuit deluxe
- 250 g FunCakes mix voor Botercrème
- FunCakes smaakpasta witte chocolade
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes fondant bright white
- Sugarflair paste duck egg
- Sugarflair paste rose pink
- Sugarflair paste orchid
- Sugarflair Eetbaar Bladgoud
- 12 eieren
- 300 gram zachte ongezoeten roomboter
- 250 ml + 75 ml water
- Poedersuiker om op uit te rollen

Overige benodigdheden:

- Diepe ronde bakvorm
- Wilton taartzaag
- PME decoratiekwasten
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton afkoelrooster

Stap 1: Het maken van het biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) Mix 750 g FunCakes mix voor Biscuit deluxe met 12 eieren (600 gram) en 75 ml water. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Verdeel het beslag in 3 gelijke porties en kleur elk portie met de Sugarflair paste duck egg, Sugarflair paste rose pink en de Sugarflair paste orchid. Spray de 3 PME deep round cake pans in met de FunCakes bake release spray. Doe het beslag in de bakpannen en bak ze in ongeveer 30-35 minuten gaar. Haal de biscuits direct na het bakken uit de pannen en laat ze afkoelen op een cooling grid.

Stap 2: De botercrème klaarmaken

Meng 250 g mix met 250 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop daarna 300 g ongezoeten boter in 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. Breng de crème op smaak met de FunCakes smaakpasta witte chocolade.

Stap 3: Vullen en afsmeren van het biscuit

Snijd met de Wilton taartzaag de bolle bovenkant van de biscuits, verkruimel dit heel fijn. Zaag daarna de biscuits in 2 gelijke plakken. Stapel alle lagen op elkaar en smeer tussen elke laag biscuit



een laag botercrème. Smeer daarna ook de buitenkant van de taart af met botercrème. Laat de taart ongeveer 30 minuten in de koelkast opstijven.

Stap 4: Decoraties maken

Doe de gekleurde cake kruimels in 3 schalen en meng hier wat botercrème doorheen. Maak hiermee verschillende maten balletjes met verschillende kleuren door elkaar. Zet als alle kruimels op zijn de balletjes in de koelkas om ze op te laten stijven.

Stap 5: Bekleden van de taart

Er zijn 2 manieren om de taart te bekleden.

1. Kneed het FunCakes fondant bright white goed door en rol het uit tot een grote ronde lap van 2 mm dik. Leg dit over de taart heen en zorg dat het fondant de taart helemaal bedekt. Snijdt de randjes weg met een scherp mes.
2. Kneed het FunCakes fondant bright white goed door en rol het uit tot een langwerpige lap met een dikte van 2 mm. Bekleed hiermee de zijkant van de taart. Leg daarna een lap op de bovenkant van de taart. Snijd de randjes weg met een scherp mes.

Stap 6: Decoreren en het eindresultaat!

Maak 3 bakjes met verf door in elk bakje een klein beetje van de Sugarflair paste te doen. Zo krijg je 1 bakje met paarse verf, 1 bakje met roze verf en 1 bakje met blauwe verf. Maak met de verschillende kleuren strepen met een brede kwast op de taart. Decoreer de taart voorzichtig met de Sugarflair eetbare bladgoud. Leg de gekleurde cakeballetjes bovenop de taart.