Mermaid Taart

Van deze te gekke zeemeermin taart wordt elke jarige job blij! De Mermaid Taart is maar liefst vier lagen hoog, afgesmeerd met heerlijke Enchanted Cream en gedecoreerd met zeemeerminnen van fondant. Fondant schelpjes en koraal maken het geheel helemaal af. In de Mermaid taart video zie je hoe je de verschillende technieken uitvoert.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Cupcakes 1kg

F10505
€ 6,75



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450g

F10130
€ 7,35

FunCakes Food Colour Gel Mint Green 30g

F44180
€ 3,65

FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120
€ 3,65

FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g

F44190
€ 3,65

FunCakes Food Colour Paste Sky Blue 30g

F45055
€ 2,69

FunCakes Food Colour Paste Roze 30g

F45035
€ 2,69

PME Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

RND083
€ 13,99

PME Dowel Rods Plastic 31cm pk/4

DR125
€ 4,75

Katy Sue Siliconen Mal Zeemeerminnenstaart

CE0067
€ 11,59

Katy Sue Siliconen Mal Zeeschelpen

CE0069
€ 19,75



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120
€ 11,85



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15

Benodigdheden voor de Zeemeerminnen Taart:

- 1 kilo FunCakes mix voor Cupcakes
- 300 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream
- 300 gram FunCakes Rolfondant
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Aqua Blauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Mintgroen
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Glinsterend Groen
- FunCakes Sprinkle Medley Mermaid
- 10 eieren
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water
- 200 ml melk
- Stuk keukenpapier
- Maïzena (voor in dusting pouch)
- Satéprikkers

Stap 1: Het maken van de decoraties met behulp van de siliconen mallen

Idealiter maak je de schelpjes, het koraal en de zeemeerminstaarten een dag van tevoren zodat het goed kan drogen. Ga als volgt te werk.

Verdeel 300 gram fondant in 4 of 5 porties en kleur dit blauw, paars, groen en roze met de gels. Om

je fondant te marmeren neem je 3 verschillende kleuren fondant, rol hier slierten van en draai dit in elkaar. Rol er hierna weer een lange sliert van en afhankelijk van hoe je het gemarmerd wilt hebben rol je er nog een keer een lange sliert van. Dit kan je met alle kleurencombinaties doen die je wil. Bepoeder de siliconen mallen met een beetje maïzena, tik het overtollige eruit en druk het fondant er in. Als het fondant goed in de mal verdeeld is, haal je het fondant weer uit de mal. Herhaal dit diverse malen totdat je genoeg schelpen en staarten hebt gemaakt. Steek in sommige zeemeerminstaarten een satéprikker en laat het liggend drogen.

Rol voor het koraal je fondant uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek er met spuitmondje #12 twee maten rondjes uit. Snijd met een mesje een rechthoekige of vierkante vorm uit. Verkreukel een stuk keukenpapier en leg het koraal hier op zodat het een beetje grillig kan drogen. Geef zeemeerminstaarten en de schelpjes een glansje met de glanspoeder.

Stap 2: Bak 2 cakes voor je Mermaid Taart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpannen in met bakspray. Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het in twee gelijke porties en kleur 1 portie blauw en 1 portie donkerder blauw. Bak de twee cakes in ongeveer 40-45 minuten gaar. Check met een satéprikker of de cakes gaar zijn. Stort ze hierna op een taartrooster om af te laten koelen. Maak nog eens 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan, verdeel dit in 2 porties en kleur 1 portie groen en 1 portie paars. Bak deze op dezelfde manier en laat ze volledig afkoelen op een taartrooster.

Stap 3: Tijd voor de Enchanted Cream!

Maak 300 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan zoals is aangegeven op de verpakking, verdeel het in 3 porties en kleur het met de FunColours gels aqua, purple en mint green.

Stap 4: Het afsmeren van je taart met de Enchanted Cream

Snijd met een taartzaag de cakes op dezelfde maat. Smeer tussen elke laag cake een andere kleur Enchanted Cream en stapel ze op elkaar. Duw er twee dowels in tegen het glijden van de lagen. Smeer de cake rondom met een paletmes strak af. Dit is de crumble coat, dat is de eerste laag die de kruimels opvangt. Voor de tweede laag zet je alle drie de kleuren cream dik aan tegen de zijkant van de taart en trek je hem daarna strak met je paletmes. De kleuren gaan nu mooi in elkaar overlopen. Gebruik van een draaitafel is essentieel.

Stap 5: Leukste gedeelte: Het decoreren van jouw Mermaid Taart

De cream die je over hebt verdeel je over drie spuitzakken met #32, #22 en #1M. Je kunt in 1 zak gemixte kleuren Enchanted Cream doen voor een leuk effect. Spuit langs de onderrand van de taart een schelpenrandje met #32. Verder decoreer je de taart met diverse toefjes in diverse kleuren. Duw parels in de kleine toefjes. Decoreer de taart verder helemaal naar eigen inzicht met de schelpjes, zeemeerminstaarten, koraal en strooi er wat FunCakes Sprinkle Medley Mermaid overheen.