



Watermeloen fault line cake

In deze taart wordt de nieuwste trend gecombineerd met heerlijk zomers fruit. Een watermeloen fault line cake met groen en rood botercrème met meloen smaakstof. Gemaakt van heerlijke Ruby cake mix en cupcake mix en afgemaakt met royale toefen en watermeloen schijfjes van fondant.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €



LorAnn Compte-gouttes 4/pk

5740-0400
5,49 €



LorAnn Super Strength Flavor Melon
3,7ml

L0620
2,19 €



PME Spatule Coudée 33cm

PK1014
9,09 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,85 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigheden:

- 950 gram zachte ongezoeten roomboter
- 9 eieren
- 400 ml water

Stap 1: De cakes

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Maak 400 gram FunCakes special edition mix voor Ruby Cake aan zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel hier wat FunCakes chocolade chunks puur doorheen en giet het beslag in een ingevette PME deep round cake pan. Maak daarna 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur het beslag groen met de FunCakes FunColours gel Bright Green. Verdeel dit beslag over 2 ingevette PME bakpannen. Bak de Ruby cake in ongeveer 50-55 minuten gaar en de groene cakes in 60-70 minuten gaar. Laat na het bakken de cakes 15 minuten afkoelen in de vorm voordat je hem stort op een taartrooster.

Stap 2: De boter crème

Maak 400 gram FunCakes mix voor boter crème aan met 400 ml water en zet dit even weg. Maak na een uur de boter crème verder af zoals wordt aangegeven op de verpakking. Breng de boter crème op smaak met de Lorann super strenght flavor melon. Verdeel de boter crème in 2 porties en kleur een portie roze en de andere groen met de FunCakes FunColours gel.

Stap 3: Vullen en afsmeren

Snijd als eerste één van de groene cakes door de midden met de Wilton cake leveler. Smeer een dun laagje groene boter crème op een van de lagen en leg de volgende laag hier op. Smeer hier ook weer een dun laagje groene boter crème op. Snijd nu de Ruby cake door de midden en leg één van de delen bovenop de groene lagen. Smeer hier een dun laagje roze boter crème op en leg de volgende laag er op. Smeer hier weer een dun laagje roze boter crème op. Snijd nu weer de groene cake door de midden en leg weer een van de delen bovenop de roze lagen. Smeer hier een dun laagje groene boter crème op en leg het laatste stuk groene cake bovenop.

Zet de taart op de Wilton turntable en smeer de cake met de Wilton Spatula hoek en de roze boter crème heel dun af. Ga er als laatste met de side craper langs om de cake helemaal strak af te smeren. Zet dit 15-20 minuten in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 4: De fault line

Maak een mix van alle volgende strooisels. FunCakes rods metallic green, FunCakes rods metallic pink, FunCakes confetti metallic groen, FunCakes confetti metallic roze, FunCakes musket donker roze, FunCakes musket groen, FunCakes musket parelmoer wit en FunCakes mimosa wit. Zorg dat alles goed door elkaar zit om het beste effect te krijgen. Haal de taart uit de koelkast en smeer in het midden van de taart met een paletmes een laagje roze boter crème. Plak hier met je hand de mix van de strooisels tegenaan.

Doe de groene boter crème in een FunCakes spuitzak zonder spuitmond en knip hier een stukje af. Spuit met de boter crème langs de onderrand en bovenrand een laag boter crème van ongeveer 1 cm dik. Gebruik de side scraper om dit voorzichtig te verdelen. LET OP! Geef niet te veel druk, anders loop alles in elkaar over! De laag boter crème die uiteindelijk op de taart blijft zitten is een halve cm dik.

Stap 5: Decoreren

Doe de roze botercrème in een spuitzak met Wilton decorating tip #1M en spuit bovenop de taart 6 mooie toefjes. Verf de randjes van de fault line met de RD metallic food paint holly green.

Verdeel 250 gram FunCakes fondant bright white in 2 porties, 1 kleine portie en 1 iets grotere portie. Kleur de kleine portie groen en de grote portie roze. Maak hier naar eigen inzicht watermeloen schijfjes van, druk ook wat choco rock in de schijfjes als pitjes. Zet de schijfjes voorzichtig in de toefjes op de taart. Strooi over de bovenkant van de taart wat van het strooisel mengsel.