



Kersttaart

Steel de show tijdens de Kerstdagen met deze prachtige Kersttaart. Bak de taart met de biscuit mix van FunCakes en bekleed hem daarna met witte FunCakes fondant. Gebruik voor de decoraties van fondant diverse plungers, uitstekers en silicone mallen. Als de taart klaar is zet je deze op een mooi beklede cakedrum. Perfect als dessert!

Boodschappenlijstje



Sugarflair Max Concentrate Paste
Colour Rouge Extra 42g

C101
10,45 €



PME Tapis Mousse pour Fleurs

FFP573
3,95 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm

RND063
9,59 €



Sugarflair Max Concentrate Paste
Colour Foliage green 42g

C103
10,45 €



PME Pics pour Fleurs Small pk/12

FP300
4,05 €



Sugarflair Paste Colour Vert Noël 25g

B103
5,09 €



Sugarflair Edible Paint Rouge 20g

T302
7,19 €



Sugarflair Edible Paint Jaune 20g

T303
7,19 €



Wilton Poches à Douille Jetables 30cm
pk/12

03-3111
6,05 €

Voor de hulst: Kleur 50 gram Gum Paste rood en 50 gram donkergroen. Laat de Gum Paste eventueel een nachtje liggen om de kleur goed te laten intrekken. Maak ongeveer 30 balletjes van de rode Gum Paste ter grootte van een bes. Knip één van de kopjes van de zwarte stamens af en steek deze door de bes, waarbij je het zwarte puntje een heel klein stukje laat uitsteken. Maak bosjes van 2 of 3 besjes, die je met een stukje Flower Wire aan elkaar vastzet. Flower tape is een crêpe tape, die gaat kleven als je hem uitrekt, waardoor hij aan zichzelf, de wire en de stamens plakt. Laat de besjes glimmen door ze in de Glaze te dopen of te sprayen met de Glaze Spray. Voor extra glans kun je na het drogen deze handeling herhalen.

Rol de groene Gum Paste dun uit, het liefst op een Veining Board om aan de achterkant een nerf te creëren, waar de draad in kan. Steek ongeveer 20 verschillende maten blaadjes uit. Knip de flower wire in 4 stukken en steek in ieder blad een stukje wire. Verdun de randjes van het blad met de ball of bone tool op een Flower Foam pad. Krul de randjes van de blaadjes iets en vouw ze een klein beetje in een v-vorm langs de hoofdnerf om ze een natuurlijke aanblik te geven. Beschilder de randjes van de blaadjes met Wilton Pearl Dust Gold.

Als alles droog is, kun je de krans vormen. Tape hiervoor aan de helft van de blaadjes een takje met besjes. Tape daarna de blaadjes (afwisselend met en zonder besjes) op een (halve) wire. Maak tot slot een rondje van de bladertak om een kransvormen en schik de blaadjes voorzichtig.

Voor de taart: Bak de taart met de FunCakes mix voor biscuit en laat deze goed afkoelen. Vul de taart en smeer hem daarna af met botercrème. Bekleed de taart met wit fondant en zorg ervoor dat ook de cake drum bedekt wordt. Druk met een hulstuitsteker voorzichtig een licht hulstpatroon in de fondant. Doe dit in setjes van drie blaadjes rondom de taart. Wissel de blaadjes af met sterren. Kleur dan de Royal Icing donkergrijs, je kunt ook Ready to Use Icing Black gebruiken. Spuit de randjes van de hulstblaadjes en de sterretjes zoals voorgedaan op de cupcake. Maak ook een paar rondjes bij de blaadjes voor de besjes. Doe daarna een beetje Sparkle Gel groen in een bakje en schilder hiermee de blaadjes en doe dit ook met rood en geel.

Bevestig het lint rondom de drum. Steek een flower spike midden in de bovenkant van de taart en steek hier de kaars in. Leg de hulst krans er omheen. Maak als je het leuk vindt nog wat bijpassende cupcakes.