



Fairy cake met droogbloemen

Is deze Fairy cake geen sprookje? Hij is gemaakt van een zachte biscuit en afgesmeerd met heerlijke enchanted cream. Daarna is hij gedecoreerd met fondant en prachtige droogbloemen. Lees snel mee om te ontdekken hoe je deze fantastische taart maakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
200g
F11205
4,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown
250g
F20150
2,85 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g
F30115
9,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Stone Grey
250g
F20160
2,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco
Blanc 100g
F56110
6,15 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g
F44110
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Peach 30g
F44165
3,65 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10
F85110
3,89 €



FunCakes Plateaux à Gâteau Rond
Argent/Or Ø15cm pk/3
F80400
0,59 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #1M
02-0-0151
2,35 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4
05-0-0028
3,59 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm
03-3133
6,05 €



Wilton Douilles Round #012

02-0-0138
1,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
11,65 €



FMM Tapis d'Impression Écorce d'Arbre
et Brique set/2

CUTIMP1
8,45 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,85 €



PartyDeco Toppers Gâteau Papillons
9x6,5cm

KPT76
2,05 €

Ingrediënten

- 330 FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Peach
- 100 g FunCakes Rolfondant Stone Grey
- 150 g FunCakes Rolfondant Maroon Brown
- 200 g FunCakes Rolfondant Bright White
- 100 g FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Bake Release Spray
- 5 eieren
- 33 ml + 100 ml water
- 100 ml melk
- Abrikozenjam

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 41 cm
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Spuitmond #1M Open Star
- Wilton Spuitmond #012 Rond
- Wilton Taartzaag 25 cm/Cake Leveler
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- 2x Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- The Baked Studio Dried Flower Box - Deluxe Rainbow Pastels
- The Baked Studio Dried Flower Box - Deluxe Cool Blues, Lila, Roze & Wit
- The Baked Studio Dried Flower Box - Bunny Tails - Roze / Wit / Lila
- PartyDeco Taart Toppers Vlinders 9 x 6,5 cm
- PME Plain Edge Extra Tall Side Scraper
- FMM Impression Mats 1 Gemetselde muur

Stap 1: Maak de biscuits

Maak 330 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet het beslag in de Wilton Extra Diepe Ronde Bakvormen en bak de cakes zoals aangegeven op de verpakking. Haal de cakes daarna uit de oven en stort ze direct op een afkoelrek om volledig af te koelen.

Als ze zijn afgekoeld, snijd je de biscuits allebei met de Wilton taartzaag twee keer horizontaal door. Wanneer je de lagen gaat stapelen, begin en eindig je met de onderkant van een biscuit om een mooie strakke taart te krijgen.

Stap 2: Voorbereidingen voor het opbouwen van de taart

Knip een FunCakes taartkarton net iets kleiner dan de biscuit en knip of snijd in het midden een opening waar de Wilton Dowel Rod doorheen past.

Stap 3: De taart opbouwen en afsmeren

Maak 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® volgens de aanwijzingen op de verpakking en kleur deze tot de gewenste kleur roze met de FunCakes Food Colour Gels in Roze en Peach. Voeg een paar theelepels FunCakes Smaakpasta Witte Choco toe en meng er doorheen.

Doe wat crème in een spuitzak met spuitmond #012 van Wilton. Begin met een laag crème op de onderste laag van de taart. Op de tweede laag spuit je langs de rand met spuitmond #012 een rand en smeer je hier abrikozenjam in. Herhaal dit tot je alle lagen hebt gevuld. Ergens in het midden plaats je het taartkarton om het gewicht te verdelen. Duw een dowel helemaal door het midden tot de bodem van de taart en knip deze op maat af. Dit voorkomt dat de lagen gaan schuiven.

Smeer de hele buitenkant af met een mooie laag crème. Zet de taart op de Wilton Basic Draaitafel voor Taarten en gebruik de Wilton Comfort Grip Spatula om af te smeren en de PME Plain Edge Extra Tall Side Scraper om de taart mooi strak af te werken.

Stap 4: Decoreren met fondant

Neem een klein stukje Maroon Brown en Stone Grey fondant van FunCakes en marmer dit met een stukje wit fondant door de kleuren niet helemaal goed door elkaar te mengen.

Neem een stukje bruin fondant en rol het uit. Geef het structuur met de FMM Impression Mats boomnerf. Snijd hier twee deurtjes uit en plak ze op de taart.

Maak van de twee gemarmerde stukken fondant balletjes en druk ze plat. Nu lijken het een soort steentjes, die je tegen de deur plakt.

Stap 5: Decoreren met Enchanted Cream®

Doe de overgebleven crème in een spuitzak met spuitmond #1M van Wilton. Hiermee spuit je op de bovenrand van de taart een mooie kabelrand of allemaal kleine toefjes naast elkaar. Heb je genoeg crème over? Dan kun je langs de onderrand van de taart ook nog een schelprand spuiten met spuitmond #1M.

Stap 6: Decoreren met Deco Melts

Smelt de FunCakes Deco Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking in de magnetron en dip de steeltjes van de The Baked Studio-droogbloemen hierin. Leg alles op een met bakpapier beklede bakplaat en laat het opstijven in de koelkast.

Decoreer de taart met de bloemen door deze in de gespoten rand te prikken en steek hier en daar de Party Deco Vlinders ertussen.



Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.