



Mini Lente Taarten

Maak ook eens prachtige mini lente taarten met de FunCakes mix voor Cupcakes. Deze mini taartjes zijn ideaal als kleine traktatie bij de koffie. Versier de mini taartjes met schattige gemodelleerde bijen en lieveheersbeestjes. Of geef ze een prachtige voorjaars uitstraling met vrolijke bloemen in diverse kleuren.

Boodschappenlijstje



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcool - 14ml.

K101
3,95 €



RD Powder Colour - Black Magic

RD0714
3,35 €



PME plastic rolling pin, 15 cm

PP85
4,45 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Pro Ø 7 cm

K095111
4,97 €

Overige benodigdheden voor 4 mini taarten:

- 250 gram (room)boter
- 5 eieren (maat M, circa 250 gram)
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 4 linten van 20 cm in kleur naar keuze

De mini taarten:

Maak een cake met de FunCakes mix voor Cupcakes. Bak de cake volgens de instructies op de verpakking. Laat de cake goed afkoelen. Snij hier met de ronde uitsteker rondjes uit van 7 cm en smeer een dun laagje jam op de cake. Rol de fondant uit op een beetje poedersuiker en bekleed de mini taarten ermee. Snij het overvallige fondant weg. Wikkel een mooi lint langs iedere taartje en versier deze met een bij of lieveheersbeestje. Maak het eventueel af met een paar bloemetjes.

De bijen:

Kneed de gele fondant goed door en vorm het tot een bal ter grootte van een hazelnoot en maak hem een beetje langwerpig. Gebruik de comb tool om de bij een lachend mondje te geven. Rol de witte fondant uit op een beetje suikerbakkerspoeder en steek hier per bij twee vleugels uit met de kleinste maat van de petal cutter set. Maak van de witte fondant per bij twee kleine oogjes. Leg een beetje zwarte poeder op het palette en voeg hier een paar druppels alcohol aan toe. Roer dit voorzichtig door en maak hiermee drie of vier zwarte strepen rond het lijf. Laat de strepen even drogen. Plak de vleugels en de oogjes voorzichtig op de bij met een beetje eetbare lijm. Laat het goed drogen en maak met de zwarte verf pupillen op de oogjes.

De lieveheersbeestjes:

Kneed de rode fondant goed door en maak hier een balletje van ter grootte van een hazelnoot en kneed hem voorzichtig langwerpig. Maak voorzichtig met een mesje een streep over de lengte van het lieveheersbeestje. Maak met de zwarte verf stippen op de rug en verf de voorkant zwart. Voor de ogen maak je van de witte fondant kleine balletjes. Vergeet hier niet om de pupillen te verven. Laat het geheel goed drogen.

Dit recept en vele andere leuke recepten vind je terug in het boek Mich Turner's Cake Masterclass.



Dit recept is mede mogelijk door The Little Venice Cake Company.