



Recept: 25ste Verjaardagstaart met strepen

Leer hoe je een taart met strepen maakt en gekleurde toeven! Deze vrolijke verjaardagstaart maak je eenvoudig zelf met dit recept. Als finishing touch maak je een eetbare cijfertopper voor bovenop de taart.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcool - 14ml.

K101
3,95 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



PME Craft Brush Set

CB1007
6,89 €



PME Racloir Tall Patterned Edge avec reliefs - Rayés

PS61
5,30 €



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
11,65 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Overige benodigheden:

- 4 eieren
- 25 + 200 ml water
- 200 ml melk
- Cocktailprikkers
- Plastic folie

Stap 1: Cijfers maken

Idealiter maak je de cijfers twee dagen van tevoren zodat ze goed kunnen drogen. Rol lichtbruin fondant uit met de lila ringen op de rolstok en steek hier het gewenste getal uit. Prik aan de onderkant voorzichtig een sateprikker in het cijfer en laat plat drogen. Als de cijfers droog zijn maak je van de golden ginger dust en de rejuvenator een verfje en schilder je de cijfers goud. Laat dit ook even goed drogen aan de lucht.

Stap 2: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 4 eieren en 25 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten afkoelen op een rooster.

Stap 3: Taart vullen en afsmeren

Maak 300 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking met 200ml water en 200ml melk en breng op smaak met de smaakpasta. Verdeel het in 2 porties en kleur deze roze en geel met de kleurgels. Snijd de biscuit 2 keer door met de taartzaag en vul om en om met de gekleurde crème. Smeer de biscuit rondom af met een dun laagje crème en laat 30 minuten koelen in de koelkast. Smeer nu de taart af met een dikke laag roze crème met behulp van een paletmes. Zet de taart op een draaiplateau en trek met de scraper strakke lijnen in de taart. Let op dat je best een dikke laag crème op je taart hebt anders zie je de strepen niet. Doe de gele crème in een spuitzak, knip er een puntje af en spuit de gele crème in de ontstane strepen op de taart. Gebruik de gladde kant van de scraper om de taart helemaal mooi glad te strijken.

Stap 4: Taart decoreren

Doe wat roze crème in een spuitzak met #021 en spuit langs de onderrand een schelprandje voor de afwerking. Leg een vel plastic folie op het aanrecht en maak hier banen op van de roze en gele crème. Rol dit op en doe deze rol in een spuitzak met #1M. Spuit bovenop de taart royale toeven en druk hier voorzichtig een gouden chocoballetje in. Bestrooi de bovenkant met gouden musketzaad. Prik de cijfers als laatste in de taart.