



Gebreide Kersttrui Taart

Op zoek naar dé eyecatcher voor jouw kerstdiner? Deze Gebreide Kersttaart is precies wat je nodig hebt! De taart is versierd met schattige gingerbread poppetjes en mooie sneeuwvlokken van fondant, helemaal in kerstsfeer. Het is niet alleen super lekker, maar ziet er ook nog eens geweldig uit. Maak je Kerstfeest compleet met deze feestelijke taart die de show steelt op tafel. Psst: Bekijk de [Limited Christmas sweater van FunCakes](#) als je hem wilt combineren met de cake.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Denim Blue
250g

F20180
2,85 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g

F44140
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Pain
d'épices 100g

F56350
7,85 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Karen Davies Moule en Silicone Tricot Épais

KD786
36,39 €



Patisse Emporte-pièces Bonshommes Pain d'Épices set/5

P2033
9,59 €



Patisse Racloir Latéral pour Bord de Gâteau 20cm

P01540
3,95 €



Culpitt Floral Wire Argent 24 Gauge set/50

1384SIL
8,89 €



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3

SF708
10,29 €



PME Bâtonnets à Sucette en Bois pk/50

LS175
2,09 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 250 g
- FunCakes Rolfondant Wit 1,3 kg
- FunCakes Rolfondant Denim Blauw 700 g
- FunCakes Smaakpasta Peperkoek
- FunCakes Eetbare Kleurstof Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Bruin
- FunCakes Parels Zwart Medium
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Tylo Poeder
- FMM Dab-a-Dust Dusting Pouch gevuld met maizena dabdust
- 380 ml water
- 375 g zachte ongezoeten roomboter
- 8 eieren (ca. 400 g)
- Abrikozenjam

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Standard Adaptor/Coupler
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- PME Houten Lollystokjes
- PME Hart Koekjesuitsteker Set/2
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Gingerbread Men Set/5
- Karen Davies Mal Grof Gebreide Sierrand
- Karen Davies Mal Grof Gebreide Ribbel Sierrand
- Karen Davies Mal Gebreide Decoraties
- Culpitt Bloendraad Zilver 24 gauge

Maak de fondant gingerbread poppetjes en de sneeuwvlokken minimaal een dag van te voren.

Stap 1: Kleur het fondant

Kleur 1,3 van de FunCakes Rolfondant Wit zoals hieronder aangegeven:

- 500 gram bruin

- 500 gram licht roze
- 150 gram donkerroze
- Laat het overgebleven fondant wit

Bewaar de fondant in ziplock zakjes, zodat het niet gaat uitdrogen.

Stap 2: Maak de fondant gingerbread poppetjes

Strooi mazena over de Karen Davies Mal Grof Gebreide Sierrand en schud het teveel eruit. Doe dit elke keer voordat je de mal met fondant vult. Duw de bruine fondant in de mal en duw hem er weer uit. Steel daarna twee grote gingerbread poppetjes eruit. Gebruik deze mal ook met het donkerroze fondant. Steek hier ook een gingerbread poppetje uit en gebruik dit om een jurkje en een mutsje van te snijden. Plak dit met wat eetbare lijm op 1 van de gingerbread poppetjes.

Stap 3: Maak de royal icing

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Royal Icing zoals is aangegeven op de verpakking. Doe dit daarna in een spuitzak met een adaptor en spuitmond #003. Spuit om het jurkje van de gingerbread poppetje een sierrandje. Gebruik dit ook om de andere poppetjes te decoreren en om parels te plakken.

Laat de gingerbread poppetjes een paar dagen goed drogen op een stuk keukenpapier. Als de mannetjes goed droog zijn plak je met wat royal icing een ijsstokje erachter. Op deze manier kan je ze goed stevig in de taart duwen.

Stap 4: Maak de sneeuwvlokken

Rol de witte fondant uit en steek hier sneeuwvlokken uit met de sneeuwvlok plunger uitsteker. Knip een aantal zilver draden door midden, dip daarna de uiteinde in met wat water verdunde royal icing en laat drogen aan de lucht. Plak de andere kant van de draden met wat royal icing tussen twee dun uitgestoken sneeuwvlokken en laat drogen.

Stap 5: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel dit in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen. Bak op deze manier nog een tweede biscuit met dezelfde hoeveelheden.

Stap 6: Maak de botercrème

Bereid 300 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lebkuchen. Dit kan je doen door naar eigen wens smaakpasta door de botercrème te spatelen. Heb je de gewenste smaak nog niet bereikt? Voeg dan iets meer toe.

Stap 7: Vul en snijd de biscuit

Snijd de biscuit allebei twee keer door met de taartzaag. Begin en eindig met een strakke onderkant, zo word je taart mooi strak en recht. Stapel alle lagen met ertussen botercrème en abrikozenjam. Smeer daarna rondom af met botercrème. Zet de taart in de koelkast en laat opstijven.

Stap 8: Maak de fondant poppetjes en hartjes

Kleine gingerbread poppetjes

Kneed het bruine fondant goed en soepel door. Maak een paar plakken gebreide fondant door de bruine fondant in de Karen Davies Mal Grof Gebreide Ribbel Sierrand te duwen. Steek hier kleine gingerbread poppetjes uit.

Kleine roze hartjes

Kneed het blauwe en licht roze fondant goed soepel door en maak met behulp van de Karen Davies Mal Grof Gebreide Sierrand een aantal plakken. Steek uit een roze plak fondant kleine hartjes.

Stap 9: Bekleed de taart

Snijd de blauwe fondant plakken die je in de vorige stap hebt gemaakt door midden en bekleed de onderkant van de taart hiermee. Steek uit lichtroze plakken kleine gingerbread poppetjes en vul ze op met de bruine gingerbread poppetjes die je gemaakt hebt. Bekleed hiermee het bovenste gedeelte van de taart.

Boven op de taart leg je in het midden een blauwe baan en aan weerszijden een lichtroze baan met een gebreid patroon.

Stap 10: Decoreer de taart

Plak de kleine licht roze hartjes op de taart. Kneed het witte fondant even door en rol het flinterdun uit. Steek hier sneeuwvlokjes uit. Plak een aantal van deze boven op de taart met wat eetbare lijm.

Maak met het donkerroze fondant een paar gevlochten strengen met de mal en plak dit als afwerking boven op de taart. Steek voor het serveren de gingerbread toppers in de taart.

Stap 11: Geniet van deze heerlijke Gebreide Kersttaart in je heerlijke FunCakes Kersttrui die er perfect bij past!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

