# Giraffe CutiePie

CutiePie de Giraffe is geboren bij Deleukstetaartenshop! Een superleuke twee-laagse stapeltaart met een schattig geboetseerd girafje

Leuk voor een verjaardag, dierenliefhebber, of gewoon, omdat je zin hebt om eens flink uit te pakken!

## Boodschappenlijstje

Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €

PME Moule Rond Extra Profond Ø15x10cm

RND064
11,29 €

Rainbow Dust Colorant en Poudre Milk Chocolate

RD1339
3,39 €

Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €

PME Moule Rond Extra Profond Ø20x10cm

RND084
16,69 €

FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown 250g

F20150

Sugarflair Airbrush Colour Rose 60ml

V301
7,29 €

Silikomart Sugarflex Veiner Petite Fleur

SLK805
12,05 €

Patisse Pinceau en Silicone 27cm

P10312
1,99 €

Sugarflair Sugar Art Pen Liquorice Black

M216
4,09 €

PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm

CL18
12,65 €

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1kg

F10500

2,85 €

FunCakes Pâte de Modelage Blanc 250g

F20780

4,25 €

FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1kg

F20500

9,49 €

FunCakes Perles en Sucre Medium Brillant Noir 80g

F51680

3,59 €

6,99 €

FunCakes Pâte à Sucre Spring Green 250g

F20115

2,85 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1kg

F10560

7,95 €

FunCakes Pâte Aromatisante Pêche 120g

F56290

5,99 €

Overige benodigheden:

- 50 ml water
- 7 eieren
- 400 ml water
- 500 gr ongezouten roomboter
- Cocktail prikkers
- Spaghetti
- Snoeischaar
- Keukenpapier
- Eventueel lint voor om de drum

Beschrijving giraffe: kneed de modelling paste met een klein beetje ivory tot de gewenste kleur voor de giraffe en leg tot gebruik in een zakje weg. Neem twee stukjes bruin fondant, vorm dit tot een dikke sliert, duw hier een cocktailprikker in en rol het fondant om de prikker heen tot het bedekt is met een mooi dun laagje. Bovenop duw je een klein balletje bruin fondant. Laat deze hoorntjes goed drogen. Maak van een bol ivory modelling paste een kegel en steek hier een stuk spaghetti in. (je kan evt. ook een satéprikker hiervoor gebruiken) neem een iets kleiner tweede stuk, vorm hier het hoofd van en zet het op het lijf. Maak van een klein stukje lichtroze een ovaaltje en plak dit op het hoofd en duw er met de achterkant van een kwast twee neusgaten in. Maak met een kwast ook twee gaatjes voor de ogen en duw twee zwarte parels in de holtes. Maak met de eetbare stift voorzichtig wenkbrauwen. Neem een stukje ivory, rol dit tot een worstje en snijd hier weer 4 stukken van. Dit zijn de voor en achterpoten. Maak van bruin 4 kleine bolletjes, druk plat en maakt met een mesje in de voorkant van het balletje een gleufje. Dit zijn de hoeven die je aan de onderkant van de poten plakt. Hierna plak je de poten tegen het lijf aan. Maak ook van een sliertje ivory een staart en werk af door een kwastje te maken van bruin fondant. Plak dit tegen de achterkant van het lijf. Maak twee kleine kegeltjes van Ivory en licht roze, druk plat, plak op elkaar, snijd de onderkant recht af en plak de oren op het hoofd. Knip de hoorntjes op maat, Steek voorzichtig in het hoofd en maak van een beetje bruin wat haartjes en van roze een klein strikje. Zet de giraffe op een stukje keukenpapier, neem de ronde kwast en maak met de milk chocolate poeder vlekjes op de giraffe. Laat hem minimaal een dag drogen!

Maak de 400 gr botercrème mix aan met 400 ml water en zet een uurtje weg. Verwarm de oven voor op 160 gr hete lucht. Doe de 500 gr biscuitmix samen met 50 ml water en 5 eieren in een beslagkom en mix dit 8 minuten hoge snelheid tot een glanzend beslag. Daarna 2 minuten op de laagste stand doormixen. Vet de twee bakpannen in met cake release en verdeel het beslag over de twee bakvormen. Bak de biscuits in ongeveer 35 minuten gaar, stort ze op het taartrooster en laat volledig afkoelen. Maak de botercrème af met de zachte roomboter zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met perzik smaakstof. Snijd de biscuits allebei twee keer door en vul ze met de perzik botercrème. Smeer ook de buitenkant hiermee strak af met behulp van een paletmes. Laat in de koelkast opstijven en smeer daarna de biscuits nog een keer rondom af met botercrème en zet weer terug in de koelkast tot het moment dat je gaat bekleden. Kleur 1 kilo fondant beige met de ivory kleurstof en bekleed hiermee de twee taarten.

Rol met de kleine rolstok het goed doorknede bruine fondant uit tot een dunne lap en snijd hier met de cutting wheel verschillende vormen van. Leg de bruine ‘vlekken’ op een stuk keukenpapier, neem de grootste kwast uit de set en poeder de vlekken met de milk chocolate poeder iets donkerder zodat er een soort fluweel laagje ontstaat. Plak deze vlekken op de onderste taart. Kneed 150 gr witte fondant met de roze kleurstof tot de gewenste kleur, rol uit tot een langwerpige strook en snijd met

de multi ribbon cutter een breed lint. Dit plak je aan de bovenkant van de bovenste taart. Voor de strik rol je de fondant heel dun uit en snijd 4 langwerpige stukken uit. Twee stukken gebruik je om de lussen van de strik te maken en twee gebruik je voor de linten onderaan de strik. Met een klein stukje fondant maak je de knoop van de strik. Laat de strik eerst iets drogen voordat je hem tegen de taart plakt. Prik er eventueel twee cocktail prikkers onder zodat ie goed op zijn plek blijft zitten. Maak wat licht roze fondant door een stukje donker roze door een stukje wit te kneden. Van wit, roze en licht roze maak je met behulp van de silikomart uitsteker en veiner bloemetjes. Doe in elk bloemetje een suikerparel en laat ze iets drogen. Smeer de drum in met piping gel en bekleed hem met de groene fondant. Rol een klein stukje groen fondant dun uit en steek er bloemen uit met de daisy plunger, vouw deze twee keer dubbel en plak ze samen met de witte en roze bloemetjes op de taart en om de giraf heen. Zet tot gebruik in de koelkast.