



Paastaart met Paashazen

Laat deze Paastaart met schattige Paashaasjes het stralende middelpunt zijn tijdens jouw Paasbrunch. Deze heerlijke taart is gemaakt met de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, bekleed met marsepein en gedecoreerd met botercrème. Perfect om de brunch af te sluiten met een heerlijk stukje taart!

Boodschappenlijstje



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



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g
F10125
5,09 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g
F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Noir 250g
F25150
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Étalée Spring
Green
F20720
8,49 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g
F44155
2,92 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron
Meringué 100g
F56310
5,31 €



FunCakes Décorations en Sucre Petites
Fleurs set/32
F50170
3,99 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10
F85100
3,25 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard
03-3139
1,35 €



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



Wilton Douilles Multi-open #233
02-0-0153
2,35 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm
03-3105
11,65 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm
129001701
12,85 €



Dr. Oetker Pinceau à Pâtisserie avec
Manche en Bois 19,5x2,4cm

DRO1638
3,49 €



Cake Star Moule Lapin en Chocolat

C84869
9,35 €



Dr. Oetker Lisseur à Fondant set/2

DRO1040
6,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Boter crème 200 g
- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Zwart
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen Set/32
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Uitgerolde Marsepein Disc Groen
- Suiker paaseitjes
- Chocolade haasjes
- 250 g roomboter
- 215 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 30 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-
- Wilton Spuitmondje #233
- Wilton Standaard Adaptor
- Oetker Fondant Smoother Set/2
- Oetker Bakkwast met Houten Handvat 19,5x2,4 cm
- Cake Star Chocolade Mal Paashaas

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een rooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de boter crème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de boter crème op smaak met de lemon meringue smaakpasta en kleur lichtgroen met de kleurstof gel.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag 2x door en vul en smeer rondom af met boter crème. Laat dit in de koelkast minimaal een half uur opstijven.

Stap 4: Bekleed de biscuit met marsepein

Bekleed de taart met de marsepein en maak hem mooi strak en glad, met behulp van de smoothers.

Stap 5: Maak de paashaas

Smelt de gele FunCakes Deco Melts in een schaalje in de magnetron, zoals staat aangewezen op de verpakking en verdeel dit met een bakkwast in de mal. Laat opstijven in de koelkast en herhaal dit proces nog 2 a 3 keer.

Haal de paashaas uit de mal wanneer deze goed opgestijfd is. Maak daarna de randen van de paashaas glad op een warm bord en plak ze op elkaar. Geef de haas zwarte ogen met een klein penseeltje of coctailprikker en de gesmolten deco melts. Doe eventueel een lintje om de nek.

Stap 6: Decoreer de taart

Doe de resterende groene botercrème in een spuitzak met een adaptor en spuitmondje #233. Spuit de hele bovenkant van de taart vol met grassprietjes. Zet de Paashaas met wat kleine chocolade haasjes bovenop de taart en decoreer verder met wat kleine suiker eitjes en de suikerbloemetjes. Als je genoeg botercrème over hebt kan je de onderrand ook nog decoreren met grassprietjes, eitjes en bloemetjes.

Stap 7: Serveer de taart tijdens de Paasbrunch!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.