



Sint Taart

Deze Sint Taart maakte Annemiek in de Facebook Live uitzending van Deleukstetaartenshop. Lees hier het recept nog eens stap voor stap na, en kijk ook de uitzending terug!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
5,16 €



FunCakes Pâte d'amande Aqua Blue 250g

F28130
3,35 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange 120g

F56305
5,89 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø20x10cm

RND084
15,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1kg

F10560
5,99 €



FunCakes Pâte Aromatisante Spéculoos 100g

F56200
4,95 €



Crisco Shortening Graisse Végétale 450g

23913
11,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Speculaas
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- RD Eetbare Stift - Zwart
- 750 g blauwe marsepein
- Crisco Plantaardig Vet
- PME Piping Gel
- 5 eieren
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water
- Kruidnootjes

Overige benodigheden

- Lijntekening van Sinterklaas uitgeprint op papier(2x)
- Huisjes silhouetten op frosty sheet (www.cakepicture.nl)
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- JEM Smoother Tool Set/2
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10cm
- FMM Modeleer Gereedschap Mes/Scriber
- Wilton Taartzaag 25cm

Stap 1: Maak de bakmixen

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram Mix voor Cupcakes en 200 gram Mix voor Botercrème aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [cupcakes](#) en [botercrème](#). Voeg aan het cupcakebeslag als laatste wat kruidnoten toe. Doe het beslag in een bakvorm van 20 cm en bak in een uur gaar. Laat volledig afkoelen op een rooster. Verdeel de botercrème in twee porties breng deze op smaak met de speculaas en de sinaasappel smaakpasta.

Tip: Het is ook heel lekker om kruidnootjes te verkruimelen en door de botercrème te mengen.

Stap 2: Rol het marsepein uit

Snijd de cake twee keer doormidden en vul met de twee smaken botercrème en smeer de taart rondom af met botercrème. Kneed 750 gram blauwe marsepein heel goed door, rol uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad en bekleed hiermee de taart. Snijd het overtollige marsepein weg.

Stap 3: Het decoreren van de taart

Knip de mijter uit het puzzelplaatje en smeer de achterkant van het papier licht in met Crisco en leg dit op de rode marsepein. Snijd de mijter met behulp van het cutting wheel uit. Maak zo ook de baard van witte marsepein, het kruis op de mijter van witte marsepein gekleurd met golden yellow kleurstof en het gezicht van witte marsepein gekleurd met ivory kleurstof. Teken een gezichtje met de eetbare zwarte kleurstift. Leg de Sinterklaas boven op de taart.

Stap 4: Maak de huisjes langs de taart

Kleur de raampjes van de huisjes silhouette op frosty sheet geel met de eetbare kleurstift en knip het silhouette zorgvuldig uit. Verwijder de plastic achterkant van de frosty sheet en plak de silhouette rondom de taart met piping gel. Decoreer de bovenkant van de taart met kruidnootjes.