



Hippie Paashaas Taart

Susana Gonzalez van Fantastic Cakes heeft voor ons een geweldige Hippie Paashaastaart gemaakt. Deze fleurige paastaart is super leuk om te maken voor de Paasdagen en ideaal om onder andere samen met de kids te bereiden.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Gâteau aux carottes 500 g

F10160
4,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Caramel Toffee 100 g

F56150
5,30 €



FunCakes Food Colour Paste Sky Blue 30 g

F45055
2,55 €



FunCakes Food Colour Paste Yellow 30 g

F45010
2,55 €



FunCakes Food Colour Paste Pink 30 g

F45035
2,55 €



FunCakes Food Colour Paste Green 30 g

F45060
2,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
10,50 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 250 g

F20135
3,20 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Yellow 250 g

F20230
3,20 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Pink 250 g

F20240
3,20 €



FunCakes Confetti XL Pastel 55g

F52020
3,30 €



PME Pétale -Colle Alimentaire- 60g

104FP006
2,95 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Patisserie Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,65 €



Patisserie Papier Sulfurisé Rond 23cm
pcs/20

P01709
2,65 €



JEM Outil 12, Volant Pétale & Demi
Rond

109SE012
4,10 €



PME Flower Blossom Plunger Cutter
set/4

FB550
10,40 €



Patisserie Grille à gâteau Ronde 32 cm

01320
6,95 €



JEM Small Hair/Grass Multi-Opening
Nozzle #233

NZ233
1,40 €



PME Plain Edge Extra Tall Side Scraper

PS42
6,50 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Carrot Cake 500 g
- FunCakes Confetti XL Pastel
- FunCakes Rolfondant Wit 1 kg
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Roze
- FunCakes Rolfondant Pastel Roze
- FunCakes Rolfondant Pastel geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Geel
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Lichtblauw
- FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- PME Eetbare Lijm

Benodigheden

- PME Paletmes Recht 29 cm
- JEm Small Hair/Grass Multi-Opening Nozzle #233
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 30 cm
- Patisse Wegwerp Spuitzakken 41 cm
- RD Eetbare Stift - Zwart
- Patisse Taartrooster Rond 32 cm
- PME Extra Lange Kunstof Schraper
- JEm Drop Flower Nozzle #1B
- Patisse Bakpapier Rond 23 cm
- JEM Friller Halfrond Decoreer Tool
- PME Bloesem Plunger uitsteker Set/4
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star

Stap 1: Paashaas topper maken

Maak hiervoor een ovale vorm met fondant (dit wordt het lichaam van de paashaas) en 2 kleine stukjes fondant met inkepingen (dit worden de voetjes). Vervolgens kneed je twee kleine stukjes roze fondant voor de kussentjes onder de voeten van de Paashaas en maak je een lang stuk voor de armen. Het stuk voor de armen snij je in 2 gelijke delen en plak je samen met de voetjes vast aan het lichaam. Daarna maak je van een klein stukje gele fondant een paasei en plak je daar naar wens paasdecoratie op, hiervoor kun je bijvoorbeeld de paas medley van Funcakes gebruiken. Bevestig het ei tussen de armen van de paashaas en maak vervolgens een roze bal voor de staart (wat je achterop bevestigd). Je kunt vervolgens met een tool of tandenstoker streepjes in de staart maken om structuur aan te brengen.

Het hoofd maak je aan de hand van een ronde bal van fondant (wat iets groter is als het lichaam). De paasoren kun je maken aan de hand van ovale vormen. Maak twee roze ovaal (iets kleiner dan de witte ovaal) en plak ze allebei vast in het midden van de oren voor de diepte. Maak 2 gaatjes aan de zijkanten van het hoofd en plak de oortjes erin. Je kan een van de oortjes naar voren vouwen voor

meer beweging.

Maak twee witte en twee roze ballen fondant plat voor de snuit, en bevestig op de snuit. Maak met een tandenstoker gaatjes op de witte ballen, hier gaan de pupillen in. Plak hiervoor twee zwarte ballen op de witte ballen als ogen.

Teken met een eetbare stift vervolgens de snor en wimpers op de snuit. Plaats een stokje in het lichaam en daarop het Paashoofd. Daarnaast kun je met de fondant diverse bloemetjes maken om vervolgens onder andere als kroontje rondom de oren te plaatsen. Je kunt als laatste naar wens nog een bril, wenkbrauwen blush etc. maken met fondant naar keuze.

Stap 2: Carrot Cake bakken

Verwarm hiervoor de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 g Funcakes carrot cake mix met 80 ml water, 3 eieren, 150 ml plantaardige olie en 150 g geraspte wortel. Voeg naar wens gehakte walnoten en/of gewelde rozijnen toe. Mix het beslag rustig in 5 minuten door elkaar en stort het in een (met bakpapier bekleed en ingevette) bakvorm van 20 cm vierkant of 22 cm rond. Bak de cake in het midden van de oven in ca. 50-60 minuten gaar.

Stap 3: Bavarois bereiden

Klop hiervoor 250 ml slagroom lobbige, meng 50 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Voor extra smaak voeg je een beetje FunCakes smaakpasta karamel toe, laat dit mengsel vervolgens 10 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 4: Botercrème bereiden

Meng hiervoor 150g mix voor botercrème met 125 ml water met een garde door elkaar en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150g ongezoeten (room) boter in circa 5 min. zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 min.). Voeg op het laatst een klein beetje gele kleurstof van FunCakes toe om de botercrème geel te kleuren en spatel dit door de crème heen (tot hij de gewenste kleur heeft bereid) en laat je het mengsel even rusten (niet in de koelkast zetten!).

Stap 5: Taarten vullen en afsmeren

Wanneer de carrot cake gaar is, laat je de cake volledig afkoelen op een taartrooster en vul je na afkoelen de taart met het gemaakte bavarois mengsel (dit zullen naar wens 1 of 2 lagen zijn).

Smeer de taart vervolgens af met de gele aangemaakte botercrème. Na het afsmeren, maak je nog 1 mengsel botercrème, hiervoor kun je de aanwijzingen zoals hierboven aangegeven voor een mengsel volgen.

Stap 6: Taart decoreren

Na het maken van de botercreme, verdeel je het mengsel over 4 gelijke bakjes en kleur je ze geel, groen, blauw en roze met onze kleurstoffen van FunCakes. Vervolgens doe je de mengsels in spuitzakken met verschillende spuitmondjes erin zoals: #1B, #8B, #233. Gebruik vervolgens de verschillende spuitmondjes om rozetten, dropflowers en bloemen te spuiten aan de zijkant van de taart. Gebruik vervolgens de PME suikerparels om in het midden van de bloemen te steken. Spuit met groene botercreme en het grasspuitmondje (#233) gras waarop de gemaakte topper kan staan. Strooi vervolgens aan de onderkant van de taart en om de topper heen de pastel confetti.

Werk als laatst de bovenrand van de taart af met de paas medley sprinkles van FunCakes.