



Vrolijke quilling taart

Quilling is een prachtige techniek om taarten te decoreren. In dit recept hebben we deze feestelijke stapeltaart kleurrijk gedecoreerd met bloemen, bladeren en krullen.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø
17,5 x 10cm

RND074
12,89 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø
22,5 x 10cm

RND094
18,69 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €



PME Dowel Rods Wood pk/12

DR1008
3,85 €

Overige benodigheden:

- 10 eieren (cira 500 gram)
- 66 ml water
- 300 gram ongezouten roomboter
- 250 ml water
- Mesje
- Schone snoeischaar
- Poedersuiker om te bestuiven
- Kwastje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 660 gram mix, 10 eieren en 66 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Verdeel het beslag over de twee ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

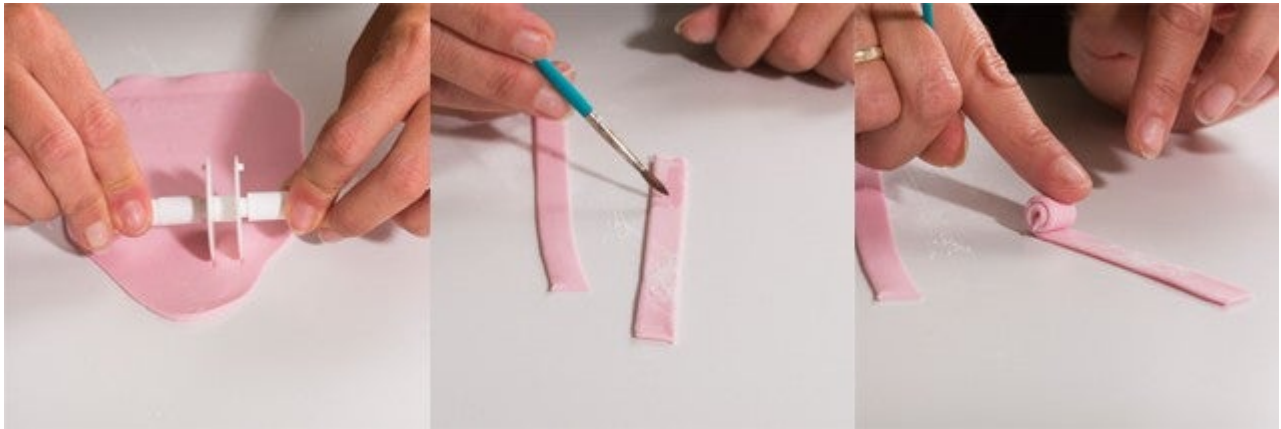
Meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Houd wat witte botercrème apart. Breng de rest van de crème op smaak met de frambozen smaakstof.

Meng 150 gram mix voor banketbakkersroom met 375 ml water. Klop de room met een garde of mixer ca. 5 minuten tot een gladde massa. Laat de room even opstijven alvorens te verwerken.

Houd 800 gram witte fondant apart in een zak of emmer met deksel (dit dient genoeg te zijn om twee taarten mee te bekleden). De rest van de fondant verdeel je in stukjes en die kleur je met de icing colors naar keuze. Doe elk stukje fondant in een zakje zodat het niet uitdroogt. Snijd allebei de taarten met de taartzaag twee keer door. Besmeer de onderste laag met de framboos botercrème, leg de tweede laag erop en smeer deze af met de banketbakkersroom en leg vervolgens de laatste laag erop. Smeer met een spatel de buitenkant van de taarten rondom af met de witte botercrème en zet de taarten even in de koelkast.

Kneed de witte fondant door en soepel. Rol 600 gram fondant op een met poedersuiker bestoven werkblad uit tot een grote lap. Hiermee bekleeft je de grote taart. Met de fondant die je over hebt en met wat je afgesneden hebt van de grote taart, bekleeft je de kleine taart. Zet allebei de taarten weer even in de koelkast.

Neem een gekleurd stukje fondant en rol dit uit tot een lapje van ongeveer 2 mm dik. Stel de multi ribbon cutter in zoals je zelf wenst en snijdt hiermee mooie gelijkmatige repen fondant. Snij eventueel op maat tot je de gewenste grootte hebt. Plak de uiteindes van de reepjes op elkaar met edible glue. Maak op deze manier heel veel blaadjes voor bloemetjes en maak ook wat krullen voor decoratie. Hiervoor smeer je wat edible glue op de reep fondant en rol je op. Als je groene blaadjes wil maken, dan maak je eerst een rond bloemblad en daarna knijp je de uiteindes een beetje bij elkaar. Zo ontstaat er een puntje aan je blaadje. Laat dit allemaal een paar uur drogen.



Knip minimaal 4 dowels op lengte voor in de onderste taart en steek ze er voorzichtig in. Zet de kleinste taart op het karton en plaats deze bovenop de dowels op de onderste taart. Als laatste zet je met behulp van edible glue en eventueel wat cocktailprikkers voor steun, de bloemen, blaadjes en krullen op hun plek. Voor de bloemen die aan de zijkant hangen en bovenop de taart staan, is het raadzaam om die een dag van tevoren te maken zodat dit goed kan drogen en niet uit elkaar valt als je het vastplakt. Desgewenst kan je natuurlijk alle blaadjes een dag van tevoren maken!