



Recept Geometrische Bloemen Taart

Deze taart met suikerbloemen, marmer effect en geometrische hexagon patroon is een absolute eyecatcher waar de gevorderde taartenmaker al zijn vaardigheden in kwijt kan. Alle benodigdheden voor deze fondant taart, zoals ingrediënten en tools, koop je bij Deleuksteaartenshop.

Boodschappenlijstje

	Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcool - 14ml. K101 4,05 €		Culpitt Tigres Fleur Blanc set (x20) - calibre 18 1381W 5,90 €
	PME Geometric Multicutter Hexagon Set/3 GMC104 4,90 €		PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm RND063 9,30 €
	PME Palette Knife Angled Blade -23 cm- PK1013 5,20 €		FMM Impression Mats Set/2 CUTIMP4 8,85 €
	Culpitt Tigres Fleur Blanc set/50 -26 jauge- 1386W 4,40 €		PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm RND083 13,60 €
	Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive 03-3136 6,85 €		PME Cake Leveler Small -25 cm- CL12 5,65 €
	FMM 5 petal Rose cutter 50mm CUTROP50 2,95 €		Silikomart Sugarflex Veiner -Mini Flower- SLK805 11,80 €
	PME Deep Round Cake Pan Ø 10 x 7,5cm RND043 6,30 €		RD Powder Colour Red - Radical Red RD0943 3,35 €



Culpitt Tiges Fleurs Vert Foncé set
(x20) - calibre 18

1381G
5,90 €



Scrapcooking Food Brush Set/6

SC5170
12,70 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1
kg

F10500
7,00 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg

F20500
10,50 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 1
kg

F20530
10,75 €



FunCakes Gum Paste Blanc 1 kg

F20795
14,75 €



Dekofee Ruban Floral - Vert nature -
12mm

DF0731
3,60 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450
g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1
kg

F10560
7,50 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Classic Gold

F41130
3,55 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,45 €

Overige benodigdheden voor Geometrische bloemen taart:

- 440 ml water
- 6 eieren
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- Plastic insteekhoesjes
- Blok oase ingepakt in plasticfolie
- Kniptangetje

Maak de bloemen een paar dagen van tevoren, zodat deze goed kunnen drogen. Kneed 400 gram gum paste en 100 gram wit fondant door elkaar. Verdeel in twee stukken en kleur één gedeelte lichtroze en het andere donkerroze met de FunColours Gel.

Voor de roosjes: knip een 18 gauge floral wire in drie stukken. Neem een stukje van de gumpaste/fondant en rol hier een druppeltje van. Dip het ijzerdraad in de lijm en duw het druppeltje er op. Laat dit een nacht drogen.

Rol je gumpaste heel dun uit op een beetje Magic Roll-Out Powder en steek voor elke roos 2x de 5 petal cutter uit. Leg ze onder een plastic hoesje om uitdrogen te voorkomen. Leg een 5 petal op het foampad en ga met de ball tool over het randje heen zodat het een beetje gaat golven. Smeer het druppeltje op ijzerdraad dat je eerder hebt gemaakt in met lijm en plak de bloem er omheen. Sla elke keer 1 bloemblaadje over en plak dan vast. Herhaal dit met de tweede laag. Maak op deze manier alle roosjes af, steek ze in de oasis en laat minimaal 1 dag, liefst 2 dagen drogen. Wikkel daarna groen tape om het ijzerdraad.

Voor de fantasiebloemetjes: knip wit 26 gauge wire in 3 stukken en buig aan de bovenkant om. Neem 3 zwarte stamens en vouw dubbel. Haak deze om de wire en duw het vast. Neem een stuk groen tape en omwikkel hiermee de aanhechting van de stamens aan het draad. Neem een stukje gumpaste en rol uit op Magic Roll-Out Powder. Steek met de bloemenuitsteker bloemetjes uit en duw ze in de veiner. Steek de ijzerdraadjes met zwarte kopjes door het midden van de bloem en maak vast door wat gumpaste rondom de stamper te draaien. Hang ze aan het drying rek en laat 1 dag, liefst 2 dagen drogen. Hierna omwikkel je het weer met groen tape.

Voor de stamper: Knip wit 26 gauge wire in drie stukken en buig aan de bovenkant om. Neem 5 Wilton stampers en vouw dubbel, haak ze om het ijzerdraad en zet vast met groen tape. Geef de puntjes van de stampers een blushje met de rode dust.

Voor de takken: wikkel 18 gauge draad helemaal om met middengroene tape en buig hier en daar het draad voor een grillige vorm.

Geef na 1 à 2 dagen droogtijd de bloemetjes allemaal een blush op de randjes met de rode dust. Gebruik hiervoor een plat kwastje.

Maak 400 gram FunCakes Mix voor Biscuit en 400 gram FunCakes mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de drie cakes en breng de botercrème op smaak met een FunCakes smaakpasta. Vul de cakes met de botercrème en stapel de delen weer op elkaar.

Mix 500 gram zwart fondant en 250 gram witte fondant. Kneed licht maar niet goed door om het gemarmerde effect te krijgen en bekleed hiermee de onderste taart. Kleur 600 gram wit fondant lichtroze en bekleed hiermee de bovenste twee taarten. Het fondant wat je overhoudt, gebruik je



voor de geofiguurtjes. Kleur 150 gram fondant met de ivoorkleurstof.

Rol het zwart/wit, ivoor en roze fondant uit, geef het ivoor en wit fondant een werkje mee door de impression matjes er op te drukken en steek met de Hexagonuitsteker vormpjes uit. Plak het kleinste taartje helemaal vol met de vormpjes. De tweede taart beplak je willekeurig naar eigen inzicht.

Maak eetbare verf door de gouden dust te mengen met rejuvenator en volg de lijnen op je zwarte gemarmerde taart. Laat drogen.

Stapel de drie taarten op elkaar.

Maak een kleine portie FunCakes Mix voor Royal Icing zoals aangegeven op de verpakking en kleur het lichtroze.

Doe een beetje op de bovenste taart en rangschik hier de bloemen en takjes in. Knip het ijzerdraad af indien het te lang is. Langs de rand van de taart doe je ook wat icing en rangschik je ook een aantal bloemen. Als laatste steek je hier en daar een bruine tak.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.