



Herfst taartje

Dit prachtige herfsttaartje is met de stap voor stap instructies gemakkelijk zelf te maken. De boomstam maak van de FunCakes mix voor chocolade biscuit en vul je daarna met botercrème. Modelleer het uiltje, de egels en de paddenstoelen met gekleurde FunCakes marsepein. Plaats ze daarna voorzichtig op dit overheerlijke herfsttaartje!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Choco Sponge
Cake 500 g

F11180
4,92 €



FunCakes Pâte d'amande Dark Brown
250 g

F28150
3,56 €



FunCakes Pâte d'amande Naturel 1:4 1
kg

F28185
11,60 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noisette
100 g

F56140
6,20 €



FunCakes Food Colour Paste Dark
Brown 30 g

F45040
2,29 €



FunCakes Food Colour Paste Orange 30
g

F45015
2,29 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 180g f11180
- FunCakes Smaakpasta Hazelnoot f56140
- FunCakes Marsepein Donkerbruin 500g f28150
- FunCakes Marsepein Blank 1:4 500g f28185
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) f54425
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Oranje f45015
- FunCakes Eetbare Kleurstof Pasta Bruin f45040
- 105 gram ei (2 eieren)
- 40 ml + 125 ml water
- 150g ongezouten (room)boter

Benodigheden

- JEM Verfijn & Detail Decoreer Tool - Gevorderd
- Klein schachtje
- Bakpapier

Stap 1: Bak de choco biscuit

Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 180 gram van de FunCakes Mix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Leg daarna bakpapier op de ovenplaat en vouw de randen omhoog. Zet de hoeken vast met een paperclip zodat je een ondiepe, rechthoekige vorm hebt in de breedte die je voor je taart wil. Spreid hierover het beslag uit tot een laag van 1,5 a 2 cm.

Bak de biscuit in ongeveer 12-15 minuten gaar. Voel voorzichtig of de biscuit terugveert als je er op drukt, dan is het gaar. Leg de biscuit op een rooster en trek voorzichtig de bakpapier er af. Laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 125 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de FunCakes Smaakpasta Hazelnoot.

Stap 3: Rol de cake op

Als de biscuit is afgekoeld leg je deze op een nieuw stuk bakpapier. Smeer op de bovenkant een laagje hazelnootcrème. Rol nu met behulp van het bakpapier de biscuit voorzichtig op. Leg de rol met de naad naar onder en smeer dan de buitenkant geheel af met de crème.

Stap 4: Bekleed de cake

Maak van de 250 gram bruine marsepein en van de 250 gram blanke marsepein 2 strengen en draai deze door elkaar. Kneed daarna door elkaar, tot er een mooie marmereffect ontstaat.

Rol het daarna uit op poedersuiker tot een plak die om de biscuit-rol past. Draai de plak om (de onderkant ligt nu boven), snij één kant recht af en leg de biscuit rol erop. Rol nu zodat de marsepein helemaal om de biscuit komt. Snij of knip de overtollige marsepein er zo af dat er aan de zijken ten ca. 1 centimeter rand overblijft.



Kneed de rest van de marsepein even door en rol weer uit. Snij of steek hieruit 2 cirkels die op de uiteinden van de stam passen en plak die daar op. Vouw de randen van de "schors" om zodat de marsepein de stam geheel bedekt.

Stap 5: Bekleed het onderbord

Meng 150 gram blanke marsepein met 100 gram bruine tot een gemarmerd stuk. Rol dat uit en bekleed er het onderbord mee. Leg de stam er op met de naad naar onder. Teken met de veining tool nerven in de boomstam. Met een beetje bruin kleurpoeder of cacao kun je ook nog wat extra accenten aanbrengen.

Stap 6: Boetseer de herfstfiguurtjes

Uil

Boetseer nu de herfstfiguurtjes er bij. Kleur voor de voetjes en de snavel van de uil wat marsepein oranje. De veren van de uil maak je door de achterkant van een spuitmondje of een klein rond stekertje voorzichtig in de marsepein te drukken.

Egels

De stekels van de egel ontstaan door de marsepein met een klein schaartje in te knippen. Kleur voor de paddenstoelen wat marsepein rood.



Verzin met de restjes marsepein nog wat andere bosdiertjes, blaadjes of maak wat kastanjes.

Tip: heb je nog wat hazelnootcrème over? Dan kun je heerlijke bonbons maken. Laat de crème even opstijven in de koelkast en rol er met koele handen balletjes van. Laat die 20 minuten in de vriezer hard worden en doop ze dan in gesmolten chocolade. Eventueel wat gehakte nootjes er over strooien... Hmmm! Eet smakelijk!