



Bubblegum Taart

Bereid je voor om de ster van het feest te zijn met deze onweerstaanbare Bubblegum Taart van LorAnn! Met zijn heerlijke bubblegum-smaak en prachtige decoratie van eetbare gelatinebubbels, zal deze taart gegarandeerd de show stelen op elke verjaardag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g
F10130
7,35 €



FunCakes Sprinkle Medley Pretty
Sweet 180 g
F52965
6,95 €



LorAnn Super Strength Flavor -
Bubblegum - 3.7ml
L0360
2,00 €



RD ProGel® Concentrated Colour - Pink
RD9534
4,15 €



FunCakes Bâtonnets à sucettes 15 cm
pcs/50
F83210
3,15 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-
02-0-0129
4,15 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive
03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,95 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL
F54100
5,00 €



Colour Mill Oil Blend Teal 20 ml
CMO20TEL
6,50 €



Crisco graisse végétale 450g
23913
9,85 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 20 x 7,5cm
03-0-0034
11,25 €



Wilton Lisseur à Glaçage
03-3106
11,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 300g
- FunCakes Sprinkle Medley Pretty Sweet
- FunCakes Bake Release Spray
- LorAnn Super Strength Flavor - Bubblegum
- RD ProGel® Concentrated Colour - Purple
- RD ProGel® Concentrated Colour - Pink
- Colour Mill Oil Blend Teal
- Crisco Shortening 12 g
- PME Baking Essentials - Vegetable Gelatine 50 g
- 148 ml koud water
- 200 ml melk
- 200 ml + 50 ml water
- 8 eieren (ca. 400 g)

Benodigheden

- FunCakes Lollipop Sticks 15 cm
- 2x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Icing Smoother
- 20 ballonnen

Maak minimaal 12 uur van te voren de gelatine bubbles!

Stap 1: Bereid de ballonnen voor

Blaas de ballonnen op tot ze een grootte hebben van 3 tot 7 cm en knoop de uiteinden vast om ze goed vast te zetten. Om de ballonnen een meer ronde vorm te geven, duw je de lucht naar boven in de ballon en knoop je een tweede knoop iets hoger bij het uiteinde.

Steek een stevig rietje of lollystokje door de knoop van elke ballon zodat ze aan het uiteinde van het stokje vastzitten. Bestrijk de ballonnen heel lichtjes met een kleine hoeveelheid shortening en veeg voorzichtig eventueel overtollig vet af met een stuk keukenpapier. Te veel shortening toevoegen kan ervoor zorgen dat de gelatine eraf glijdt. Zet opzij om de gelatine voor te bereiden.

Stap 2: Verwarm de gelatine

Het maken van de gelatine kan op twee verschillende manieren, in de magnetron en op het fornuis.

Voor in de magnetron

Giet de gelatine en water in een middelgrote magnetronbestendige kom en roer goed om het te

mengen. Het mengsel zal vrij stijf zijn. Laat 5 minuten staan om te laten bloeien. Plaats de kom in de magnetron en verwarm op hoog vermogen gedurende 10 seconden. De gelatine moet opgelost en vloeibaar zijn. Als dit niet het geval is, verwarm het dan verder in stappen van 10 seconden totdat het een vloeibare consistentie heeft bereikt. Als je bubbels of troebelheid op het oppervlak van de gelatine opmerkt, gebruik dan een lepel om eventuele onvolkomenheden eraf te scheppen voordat je het gebruikt.

Voor op het fornuis

Giet de gelatine en water in een kleine steelpan en roer goed. Het mengsel zal vrij stijf zijn. Laat 5 minuten staan om te laten bloeien. Plaats de pan op het fornuis op middel laag vuur. Verwarm, af en toe roerend, totdat de gelatine is opgelost en vloeibaar is geworden. Als je bubbels of troebelheid op het oppervlak van de gelatine opmerkt, gebruik dan een lepel om eventuele onvolkomenheden eraf te scheppen voordat je het gebruikt.

Stap 3: Maak de gelatine ballonnen

Giet een derde van het gelatinemengsel in een middelgrote kom en roer de paarse gelvoedselkleurstof erdoor. Als de gelatine nog heet is, laat dan staan tot het lauw is voordat je de ballonnen erin dompelt. Dompel een van de ballonnen onder in de gelatine en rol hem rond om te coaten, vermijd de knoop.

Houd de ballon boven de kom en laat hem druipen. Als de laag gelatine te dun is, dompel dan de ballon een tweede keer onder en laat hem druipen boven de kom. Zodra het druppelen is gestopt, plaats je het stokje met de ballon in een beker zodat de ballon rechtop staat. Ga door met het onderdompelen van de ballonnen totdat de paarse gelatine op is.

Herhaal het kleur- en dompelproces voor de roze en blauwe gelatinebelletjes. Als je merkt dat de gelatine op enig moment is opgesteven, kun je het mengsel opnieuw verwarmen in de magnetron in stappen van 10 seconden of op laag vuur op je fornuis totdat het weer vloeibaar is.

Zet de met gelatine bedekte ballonnen opzij gedurende 12 tot 24 uur, of totdat ze volledig droog en hard zijn geworden. Ze moeten knapperig en stevig aanvoelen.

Om de ballonnen van de gelatinebelletjes te scheiden, gebruik je een spies of schaar om een gat in de ballon in de buurt van de knoop te prikken. Trek voorzichtig de ballon weg van de gelatine. Gebruik indien nodig een schaar om voorzichtig rond de onderkant van de gelatinebel te knippen om de vorm gelijk te maken.

Stap 4: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag in twee verschillende kommen en kleur één deel teal en één deel paars met de kleurstoffen. Roer daarna goed, zodat de kleur goed in het beslag gemixt is. Plaats het beslag apart in twee verschillende ingevette bakvormen. Bak de biscuits in ca. 30-35 min gaar en haal direct na het bakken uit de bakvorm. Laat goed uitdampen op een afkoelrooster.

Stap 5: Maak de bubblegum Enchanted Cream®

Maak 300 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de bubblegum smaakpasta van LorAnn en kleur de cream roze.

Stap 6: Snijdt en vul de biscuit

Snijd het biscuit allebei 1 keer door, zodat je twee lagen paars en teal hebt. Vul het biscuit met de cream en stapel om en om op met de kleuren biscuit. Breng een dunne laag crumb coat aan op de biscuit en laat een half uur hard worden in de koelkast.

Stap 7: Smeer de taart af

Smeer de taart af met de bubblegum Enchanted Cream® en trek strak met de icing smoother van Wilton.

Stap 8: Decoreer de taart

Decoreer de taart met de gelatine bubbles en maak af met sprinkles aan de onderkant en bovenkant van de taart.

Stap 9: Geniet van deze heerlijke Bubblegum Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.