



Herfst Fault Line Taart

Een taart voor elke gelegenheid met een extra vleugje creativiteit! Maak kennis met de Fault Line Cake. In plaats van plakjes cake uit te snijden, wordt een deel van de taart versierd met heerlijke botercrème, Enchanted Cream of ganache. Deze taart is volledig in het herfstthema, perfect voor gelegenheden zoals Halloween!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Choco Sponge Cake 500g

F11180
4,63 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
3,80 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green 250g

F20115
2,28 €



FunCakes Pâte à Sucre Tiger Orange 250g

F20250
2,28 €



FunCakes Pâte à Sucre Elegant Ivory 250g

F20105
2,28 €



FunCakes Nonpareils Or 80g

F51985
2,23 €



FunCakes Nonpareils Orange 80g

F51510
2,12 €



FunCakes Nonpareils Rouge 80g

F51540
2,12 €



FunCakes Nonpareils Bronze 80g

F51595
2,23 €



FunCakes Poudre Alimentaire Scintillante Classic Gold

F41130
3,11 €



FunCakes Colour Dust Cherry Red

F45220
2,68 €



FunCakes Colour Dust Pumpkin Orange

F45265
2,68 €



FunCakes Colour Dust Milk Chocolate

F45270
2,68 €



FunCakes Chocolat à Fondre au Lait 350g

F30110
11,56 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,09 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Pinceaux de Décoration set/5

02-0-0019
9,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €

Patisse Grattoir Latéral pour Gâteau
25x9cm

P01541
4,49 €



Emporte-pièce Cristal de Glace 7,5cm

K101
3,95 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,65 €



Wilton Spatule Coudée Préférée
32,5cm

02-0-0180
9,69 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
9,65 €



FMM Emporte-pièce Feuille

CUTLEAF
6,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 400 g
- FunCakes Bakmix voor Koekjes 250 g
- FunCakes Rolfondant Oranje 150 g
- FunCakes Rolfondant Ivoor 150 g
- FunCakes Chocolate Melts – Melk 600 g
- FunCakes Rolfondant Groen
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Chocoladebruin
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Kersenrood
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Klassiek Goud
- FunCakes Musketzaad Brons
- FunCakes Musketzaad Goud
- FunCakes Musketzaad Oranje
- FunCakes Musketzaad Rood
- FunCakes Magic-Roll Out Powder
- FunCakes Bake Release Spray
- 400 ml slagroom
- 90 ml water
- 75 g zachte ongezoeten boter
- 5,5 eieren (ca. 275 g)

Benodigheden

- FunCakes spuitzakken
- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorating Brush Set/5
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 32,5cm
- Patisse side scraper
- Sugarflair Rejuvenator spirit
- FMM Bladeren Uitsteker set/4
- Bakpapier

Stap 1: Maak de chocolade ganache

Verwarm 400 ml slagroom in de magnetron tot het net niet kookt. Voeg hierbij 600 gram chocolade melts aan toe en roer tot een stevige en glanzende massa. Laat dit onder af en toe stevig doorroeren afkoelen.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking en rol deze uit, met een uitrolpoeder bestoven werkblad, tot een dikte van 2 mm. Steek de blaadjes uit het deeg en leg deze op een bakplaat

bekleed met bakpapier. Bak de koekjes in 10-12 minuten goudbruin en laat goed afkoelen. Kleur na het afkoelen de koekjes met het oranje, rode en bruine kleurpoeder met een kwastje.

Stap 3: Bak de choco biscuit

Maak 400 gram van de FunCakes Mix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakvormen in met de bake and release spray en verdeel het beslag over de twee bakvormen. Bak de choco biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en laat de biscuit na het bakken gelijk afkoelen op een afkoelrek.

Stap 4: Maak de fondant pompoenen

Kneed het oranje en ivoor fondant goed door en maak hier mini pompoenen van. Gebruik een plat kwastje om de oranje pompoentjes in de naadjes een kleur te geven met een mengsel van de oranje en kersenrode kleurpoeder. Geef de ivoorkleurige pompoentjes met de bruine kleurpoeder een kleur. Maak met een klein stukje groene fondant de kroontjes en de sliertjes op de pompoenen.

Stap 5: Snijd en vul de biscuit

Klop de afgekoelde ganache in de een mixer op tot deze mooi glad en luchtig is. Snijd beide biscuits twee keer door met de taartzaag en breng een dun laagje ganache aan tussen de lagen. Zet de taart op het draaiplateau en smeer ook rondom af met een heel dun laagje ganache. Gebruik hiervoor de spatel en de side scraper. Houdt nog wel ganache over om te decoreren!

Stap 6: Decoreer de taart met musketzaad

Meng alle 4 de kleuren musketzaad en strooi dit over de bovenkant van de taart en duw het met de hand tegen het bovenste gedeelte van de zijkant. Zet de taart 10 minuten in de koelkast om op te stijven.

Stap 7: Decoreer de taart met ganache

Doe de overgebleven ganache in een spuitzak en snij er een puntje af. Voeg een dikke laag ganache toe aan de onderkant van de cake, stop iets boven het onderste deel van de musketzaad. Maak dit voorzichtig glad met de zijscraper, maar oefen niet te veel druk uit. Zet de cake een half uur in de koelkast zodat hij kan opstijven.

Stap 8: Decoreer de taart

Maak een verf door de golden ginger sparkle dust te mengen met een beetje rejuvenator en schilder voorzichtig de rand van het ganachegoud. Lijm de koekjes en de pompoen bovenop de cake met een klein beetje ganache.

Stap 9: Geniet van deze heerlijke Herfst Fault Line Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.