



Spekkiestaart

Wat een feest deze spekkiestaart van FunCakes!
Maak zelf ook zo'n fantastische lekkere taart
voor een verjaardag.

Boodschappenlijstje



PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

RND084
16,69 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,55 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Overige benodigheden:

- 4 eieren
- 725 ml water
- 75 ml melk
- 150 gram ongezoeten roomboter
- 1 pakje bladerdeeg
- Kabel- en ruitspekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème en 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe aan zoals aangegeven op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) of [biscuit](#). Vet de bakpan in met cake release, vul met het biscuitbeslag en bak in 30-35 minuten gaar. Stort hem daarna op een taartrooster om af te laten koelen. Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien en snijd ze met een scherp mes op de gewenste maat voor de tompoezen. Leg de plakjes bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat en prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg. Leg hier weer een vel bakpapier op en leg er een bakplaat bovenop. Dit zorgt ervoor dat de plakjes mooi plat blijven tijdens het bakken. Bak de plakjes in een voorverwarmde oven van 220°C (heteluchtoven 200°C) in 15-20 minuten bruin en gaar en laat afkoelen.

Maak de FunCakes Dip 'n Drip Wit heel even warm in de magnetron en kleur het met kleurstof gel roze, doe het in een spuitzak, knip er een klein puntje af en spuit dit op de plakjes bladerdeeg. Zorg dat je een mooie dekkende laag krijgt en laat dit goed drogen.

Maak nu 200 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom en 50 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [banketbakkersroom](#) en [Enchanted Cream](#). Snijd de biscuit met een taartzaag twee keer door en vul met de banketbakkersroom en Enchanted Cream. De rest van de banketbakkersroom en Enchanted Cream meng je door elkaar en gebruik je om de tompoezen te vullen. Smeer de taart rondom af met botercrème en zet hem een half uur in de koelkast om op te laten stijven.

Kleur 600 gram fondant lichtgeel en 150 gram fondant lichtroze met de kleurstoffen. Bekleed de taart met de lichtgele fondant. Van het gele fondant wat je overhoudt maak je drie lange dunne slierten. Maak dezelfde slierten van het roze fondant. Rol een gele en een roze sliert eerst om elkaar heen zodat je één sliert krijgt, en rol deze daarna verder op tot je een soort schijf krijgt. Herhaal dit voor de overige twee slierten. Steek aan de onderkant een lollystokje en laat goed drogen. Idealiter maak je deze twee dagen van tevoren zodat het goed droog is.

Kleur de FunCakes Dip 'n Drip Wit donkerroze en warm daarna weer kort op in de magnetron. Doe dit in een spuitzak, knip er een puntje af en laat dit langs de rand van de taart druipen. Als laatste vul je de rest van de bovenkant op en strijk je het glad met een paletmes. Decoreer de taart met de gemaakte lollies, tompoezen en spekjes.



Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.