



Verjaardagstaart 80 jaar

Deze prachtige klassieke verjaardagstaart zal de show stelen op iedere verjaardag. De taart is gedecoreerd met diverse mandjes, gevuld met prachtige bloemen. Je kunt natuurlijk je fantasie gebruiken en de kleuren aanpassen naar wens.

Boodschappenlijstje



FMM Emporte-pièce Calice de Rose set/3

CUTCLX
4,49 €



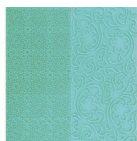
FMM Multi Flower Veiner

CUTMFV
5,89 €



Rainbow Dust Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,45 €



FMM Tapis d'Impression Dentelle Vintage set/2

CUTIMP3
8,45 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €



FMM Emporte-pièce Straight Frill no. 1 (Bordure Décorative)

CUTFRL1
4,99 €



FMM Lissoir

CUTSMO
5,29 €



FMM Emporte-pièce Fleur Hawaïenne

CUTHWF
6,35 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,79 €



Wilton Poches à Douille Jetables 40cm pk/12

03-3102
7,05 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 275 ml water
- 300 gram roomboter
- Jam
- Poedersuiker om uit te rollen

Vorbereiding (minimaal 1 dag tevoren):

Kleur 40 gram fondant donkerroze. Neem hiervan 30 gram en doe hier een mespuntje tylose door. Maak er rolletjes van en vorm daar de 8 en de 0 van. Laat deze liggend drogen. Kneed het resterende fondant en de 10 gram die je apart hebt gehouden door elkaar. Rol ze dun uit en steek er minimaal 10 bloemen uit met de twee kleinste maten van de Hawai Bloemen Uitsteker. Leg iedere bloem in de veiner en druk deze stevig aan. Leg ze daarna in de shaping bowls te drogen. Kleur 25 gram fondant lichtroze, rol deze ook dun uit en steek hier minimaal 12 bloemen uit. Doe deze ook in de veiner en laat ze op dezelfde manier drogen. Rol een klein stukje witte fondant uit en steek hier voor iedere bloem een keer de calyx uit en plak deze midden in het bloemetje. Kleur ook een heel klein stukje lichtgeel en rol daar balletjes van voor in de hartjes van de bloemen. Laat dit minimaal 1 dag drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Als de biscuit afgekoeld is, plaats je hem ondersteboven op een taartkarton. Snij de biscuit met een taartzaag in 3 gelijke lagen en markeer de lagen met 3 cocktail prikkers die je recht onder elkaar in de biscuit steekt, zodat je na het vullen, de taart weer exact op elkaar kunt zetten.

Meng 250 gram FunCakes mix voor Boter crème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Hou een kwart van de boter crème apart en plaats dit in de koelkast.

Vul de eerst laag van de taart met jam en plaats de tweede laag er bovenop. Vul de tweede laag met boter crème. Dek de taart af met de laatste laag en smeer de gehele taart met een dunne laag boter crème.

Kleur 300 gram van de fondant lichtroze. Strooi wat poedersuiker op je werkblad en rol de fondant uit met de non stick roller. Zorg dat er geen suiker bovenop de fondant komt en draai je plak na iedere 3 keer rollen een kwartslag, zodat het niet gaat kleven. Als de plak groot genoeg is en een mooie dikte heeft, leg je hem op de afgesmeerde biscuit en druk je hem er voorzichtig om. Maak de fondant mooi strak met een smoother. Snij nu met een mesje (je kunt ook de knife tool gebruiken) de overvullige fondant aan de onderkant af.

Maak nu een mooi randje voor de onderkant van de taart door de fondant dun uit te rollen. Maak

met de multi stroken uitsnijder hier lintjes van met de breedte van 1 groot en 1 klein middenstukje. Leg de FMM sierrand no.1 aan de bovenrand en steek de rand af. Plak het sierrandje met een beetje eetbare lijm op de onderkant van de taart. Rol een beetje witte fondant uit en maak er een reliëf in met impressie mat, snijd daarna met een mesje de vorm uit van een komvormige plantenbak (zie ook het voorbeeld). Plak deze zo op de taart dat de rechte kant boven is. Maak een beetje een bakje er van en plak de onderkant vast. Vorm zo 6 bloemenbakjes gelijk verdeeld over de taart. Laat even een half uurtje drogen.

Neem ondertussen de apart gehouden botercrème en deel deze in twee. Kleur een deel lichtgeel en het andere deel groen. Plaats spuitmondje 16 in een spuitzak en vul deze met de gele botercrème. Plaats spuitmondje 352 in een andere spuitzak en vul deze met de groene botercrème. Spuit met de gele crème een mooi kabeltje rondom de taart door met een spiraalvormige beweging van de spuitzak rond de taart te gaan. Plak daarna de donker- en lichtroze bloemen in de mandjes met de groene crème. Spuit hiermee ook mooie blaadjes tussen de bloemen. Maak met de gele botercrème de cijfers vast bovenop de taart. Stut ze als het nodig is met een prikkertje tot de crème hard is. Zet er ook een paar bloemetjes en blaadjes er omheen. Laat de botercrème goed stevig worden in de koelkast.