



## Bruidstaart met eetbare bloemen

Ga je een bruidstaart maken voor een lente- of zomerbruiloft? Dan is dit recept precies wat je zoekt! Deze elegante taart straalt dankzij de frisse kleuren en de prachtige eetbare bloemen van FunCakes, die zorgen voor een romantische én stijlvolle uitstraling. Een echte eyecatcher waar je gasten gegarandeerd van onder de indruk zijn!

## Boodschappenlijstje



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



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g  
F10125  
5,09 €



FunCakes Fleurs Comestibles en  
Azyme Deluxe Rose Pastella  
Jaune/Orange Ombre Large pk/1  
F53835  
6,49 €



FunCakes Crispy Choco Pearls  
Métalliques Or 60g  
F53385  
4,85 €



FunCakes Plateaux à Gâteau Rond  
Argent/Or Ø15cm pk/3  
F80400  
0,59 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



FunCakes Covering Paste Blanc 500g  
F20800  
5,99 €



FunCakes Fleurs Comestibles en  
Azyme Deluxe Pompom/Marguerite Mix  
Medium pk/12  
F53895  
9,99 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange  
120g  
F56305  
4,79 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10  
F85110  
3,89 €



Wilton Plateau Tournant de Base  
03-3120  
11,85 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4  
05-0-0028  
3,59 €



**Wilton Comfort Grip Spatule Courbée  
22,5cm**  
03-3133  
6,05 €



**Wilton Scie à Gâteau 25cm**  
03-3105  
11,65 €



**Wilton Moule Rond Extra Profond  
Ø20x10cm**  
129001703  
15,89 €



**Wilton Douilles Open Star #032**  
02-0-0155  
1,69 €



**Wilton Moule Rond Extra Profond  
Ø15x10cm**  
129001701  
12,85 €



**Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide  
50cm**  
02-0-0197  
28,19 €

## Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes Mix voor Botercreme
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Crispy Choco Pearls - Metallic Gold
- 1 kg FunCakes Covering Paste White
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Pompom/Margriet Mix Medium pk/12
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Rose Pastella Geel/Oranje Ombre Groot pk/1
- FunCakes Bake Release Spray
- 40 ml water + 400 ml water
- 500 g zachte ongezoeten roomboter
- 6 eieren

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzak 41 cm
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Decorating Tip #032 Open Star
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm
- Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

## Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de twee Wilton Extra Diepe Bakvormen in met FunCakes Bake Release Spray.

Maak de 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 6 eieren en 40 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin en gaar. Stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

## Stap 2: Maak de botercreme

Maak de 400 g FunCakes Mix voor Botercreme met 400 ml water en 500 g zachte ongezoeten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Sinaasappel.

Snijd allebei de biscuits twee keer door met de Wilton Taartzaag en vul ze met botercreme. Smeer ook de buitenkant af met botercreme en laat ze opstijven in de koelkast.

## Stap 3: Decoreren

Kneed de FunCakes Covering Paste soepel, rol uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en bekleed



hiermee de twee taarten.

Steek in de onderste taart vier Wilton Dowel Rods en knip ze af op maat. Smeer tussen de dowels een beetje botercrème bovenop de taart. Zet de kleinste taart op een op maat geknipt FunCakes Taartkarton en zet dit op de gedowelde taart. Door de botercrème tussen de dowels blijft de bovenste taart op zijn plek staan en verschuift hij niet.

Doe in een FunCakes spuitzak spuitmondje #032 van Wilton en vul met botercrème. Spuit langs de randen van de taart een mooi schelprandje en druk er hier en daar een gouden Choco parel van FunCakes in.

Bevestig de grote en kleine FunCakes Wafer Flowers met toefjes botercrème op de taart. Laat dit even opstijven in de koelkast zodat de botercrème hard wordt en de bloemen goed op hun plek blijven zitten.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.