



Coole Cars-cake

Voor je (klein)zoontje, broertje of neefje kan het niet anders dan een topjaar worden als hij verblijd wordt met een heuse Cars-taart op zijn verjaardag!

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -33 cm-

PK1014
7,22 €



FMM Fluffy Cloud Cutters ensemble/5

CUTCLOUD
6,67 €



Patisse Grille à gâteau Ronde 32 cm

01320
6,11 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
13,22 €



Disney Figurine Cars - Lightning Mcqueen

12798
6,93 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,42 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
8,92 €



FMM Geometrical cutter set/10

CUTGEO
5,94 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100
4,21 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g

F20120
2,42 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Blue 250 g

F20220
2,42 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250 g

F20100
2,42 €



FunCakes Pâte Aromatisante Orange 120 g

F56305
5,01 €

Overige benodigdheden:

- 6 eieren
- 240 ml water
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- Klein stukje groen en bruin fondant

Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak eerst de 200 gram Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en zet een uurtje weg. Mix de 400 gram Mix voor Biscuit met 6 eieren en 40 ml water op hoge snelheid tot een glad beslag. Mix vervolgens nog 2 minuten op lage snelheid na. Spray de bakvormen in met bakspray, vul ze met het beslag en bak de biscuits in 30-35 minuten gaar. Stort ze hierna op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Maak de botercrème verder af door 250 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel dat je eerder weggezet heb 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). Breng de botercrème op smaak met de sinaasappelsmaakstof.

Snijd beide biscuits met een taartzaag twee keer door en vul ze met crème. Smeer de buitenkant ook af met crème en laat opstijven in de koelkast. Kneed de blauwe fondant door en rol het op een met poedersuiker bestoven werkblad uit. Bekleed hiermee de taart van 15 cm. Doe hetzelfde met de rode fondant en bekleed hiermee de 20 cm-taart.

Rol wit en zwart fondant uit. Gebruik de uitstekers om witte wolkjes en vierkantjes uit te steken. Steek dezelfde vierkantjes uit het zwarte fondant. Maak onderaan de rode taart twee randen met om-en-om zwarte en witte vierkantjes. Steek dowels in de onderste taart en knip af op maat. Knip het goud/zilver-karton rondom af ter grootte van de kleinste taart. Leg het karton op de grootste taart en plaats daarop de kleinere taart. Met een likje botercrème tussen de twee lagen voorkom je dat de taarten gaan schuiven. Plak de wolken op de blauwe taart. Kneed witte en zwart fondant door elkaar en maak hiervan steentjes in verschillende maten. Plaats deze op de rand tussen de rode en blauwe taart. Gebruik groen fondant om er wat cactussen bij te zetten. Plaats er de takelwagen bij.

Leg een stukje bruin fondant bovenop de taart en zet daarboven de Cars-auto. Decoreer rondom weer met steentjes van zwart en wit fondant.