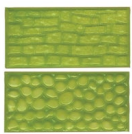




Zwembadtaart

Deze prachtige Zwembadtaart is bijna te mooi om op te eten! We zeggen niet voor niets bijna, want hij is ook nog eens heerlijk van smaak! Deze gave zomerse taart is ideaal als verjaardagstaart of als taart voor een zwembad thema feestje. De Zwembadtaart is speciaal voor DeLeukstetaartenshop gemaakt, door de getalenteerde Ivette Victoria. Ga jij de uitdaging ook aan? Lees dan snel de stappen van het recept!

Boodschappenlijstje



FMM Impression Mats 2 Cobble/Stone Wall

CUTIMP2
8,45 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
8,95 €



PME Impression Mat Square -Small-

IM186
1,18 €



PME Impression Mat Bark

IM189
2,35 €



Karen Davies Siliconen Mould - Filler Flowers

KD125
24,25 €



PME Paste Food Colour Ocean Blue

PC1066
2,15 €



Karen Davies Moule en Silicone - Feuilles tropicales

KD796
29,29 €



Sugarflair Pâte colorante - Ghoulis Green - 25g

A148
4,55 €



Patisse Rouleau Pâte à Sucre 20cm

P02066
6,49 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown
250 g

F20150
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink 250 g

F20190
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Botanical Green 250 g

F20255
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Stone Grey 250 g

F20160
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Fancy Violet 250 g

F20195
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €

Ingrediënten voor de Zwembadtaart

- 200g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 125g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Rolfondant Grijs 250g
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Middernacht Zwart 2g
- FunCakes Rolfondant Bruin 250g
- Renshaw Rolfondant Pro Multipack Natuurlijke Kleuren 5x100g
- Renshaw Rolfondant Pro 250g - Lincoln Groen
- FunCakes Rolfondant Botanical Green 250g
- FunCakes Rolfondant Violet 250g
- FunCakes Rolfondant Roze 250g
- FunCakes Eetbare Lijm 22g
- 450g FunCakes Mix voor Royal Icing
- Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Drakengroen 25g
- FunCakes Piping Gel 350g
- PME Eetbare Kleurstof Pasta Oceaan Blauw
- 3 eieren
- 20 ml water + 125 ml + 55 ml
- 150 g zachte ongezoeten (room)boter

Overige benodigheden voor de Zwembadtaart

- PME Diepe Ronde Bakvorm ø15
- Patisse Fondantroller 20 cm
- PME Impressiemat Vierkant Klein
- FunCakes Cake Drum Rond Ø35cm
- FMM Impressie Matten 2 Koppelsteen & Stenen Muur
- PME Impressiemat Boomschors
- Karen Davies Mal Tropische Bladeren
- Karen Davies Mal Bloemen
- Wilton Smitmondje #233 Multi-open
- Satéprikker

Stap 1: Bereid basis voor de Zwembadtaart

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en bereid vervolgens 200 gram FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe door deze te mengen met 3 eieren en 20 ml water. Mix het geheel in een kom en klop voor 7-8 minuten op de hoogste stand en vervolgens nog 2-3 minuten op een lage stand. Doe het beslag in een ingevette ronde bakvorm met 15cm doorsnede en bak in 25-30 minuten af. Zodra de biscuit klaar is laat je deze 2 uur afkoelen.

Na het afkoelen snijd je de biscuit uit in de vorm van een zwembad, houd er rekening mee dat je een dikke onderkant blijft houden. LET OP: gooi de overgebleven stukken biscuit niet weg, deze gebruik je later nog.

Stap 2: Bereid de botercrème voor de Zwembadtaart

Maak één portie botercrème door 125 gram van de mix te mengen met 125 ml water. Klopt dit mengsel met een garde en laat vervolgens minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Doe ondertussen 150 gram boter in een andere kom en klop voor 5 minuten op medium snelheid totdat deze zalvig is. Als het botercrème mengsel minimaal 1 uur heeft gestaan, voeg je dit in drie porties toe aan de boter. Mix steeds volledig door voordat je het volgende deel toevoegt.

Stap 3: Bedek de Zwembadtaart met fondant

Zodra de botercrème klaar is bedek je hier de gehele taart mee. Vervolgens rol je de witte fondant uit en druk je hier de impressiemat met kleine vierkantjes in, zo creëer je tegels. Bedek de gehele taart met het tegel design en zet de taart daarna even aan de kant.

Nu ga je aan de slag met het bedekken van de cake drum die onder de taart komt, hiervoor gebruik je de grijze fondant van FunCakes. Rol de grijze fondant uit, druk hier de koppelsteen impressiemat in en bedek hiermee de cake drum. Maak de stenen nóg realistischer door wat van de zwarte eetbare glanspoeder tussen de stenen te verven.

Stap 4: Richt de Zwembadtaart in

Gebruik de overgebleven resten van de biscuit om een kleine heuvel te maken. Dit doe je door de overgebleven biscuit te mixen met wat botercrème, zo creëer je een soort deeg. Geef het deeg de gewenste vorm en bedek het met uitgerolde bruine fondant. Als de heuvel klaar is plaats je deze aan de rand van de cake drum en daarvoor plaats je het zwembad.

Gebruik nu de fondant set met natuurlijke kleuren om wat stenen en rotsen mee te maken. De rotsen gebruik je om een soort trap richting het zwembad te maken en de kleine ronde stenen gebruik je om een pad naar de trap vanuit de tuin te maken.

Op het stenen pad maak je vervolgens kleine stukken hout, hiervoor gebruik je de boomschors impressiemat en bruine fondant. Naar wens kan je de stukken hout extra realistischer maken door lijnen te tekenen.

Ga nu aan de slag met de bladeren en bloemen. Hiervoor heb je de siliconen mallen van Karen Davies nodig. Voor de grote bladeren gebruik je de groene fondant en voor de kleine bladeren gebruik je de botanical green fondant van FunCakes. Voor de bloemen gebruik je violet en roze rolfondant en een klein bolletje witte fondant voor het midden van de bloem.

Plaats de bladeren en bloemen waar je wilt en maak de tuin af door tussendoor wat stenen te plaatsen.

Stap 5: Details van de Zwembadtaart

Gebruik een klein beetje van de roze fondant om daar het glas van te maken. Dit doe je door een cilinder van de fondant te maken en met een satéprikker en gat hierin te prikken.

Voor de handdoek kies je drie verschillende kleuren fondant waar je strepen mee maakt, deze strepen plak je aan elkaar met eetbare lijm. Voor de textuur van de handdoek kan je een tandenborstel gebruiken en voor de eindjes van de handdoek gebruik je een mesje.

Ook voor de slippers gebruik je drie verschillende kleuren fondant. Bij het maken van de slippers kan je je eigen creativiteit gebruiken

Stap 6: De finishing touch van de Zwembadtaart

Bereid één portie FunCakes Royal Icing door 450 gram van de mix te mengen met 55 ml water en een beetje van de groene kleurstof pasta. Mix het geheel 7-10 minuten op de laagste stand tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Doe de groene royal icing in een spuitzak met spuitmondje en creëer zo het gras op de heuvel en er omheen.

Als laatst ga je aan de slag met het water in het zwembad. Dit doe je door wat van de piping gel in een bakje te mengen samen met de blauwe kleurstof pasta. Leeg het bakje met nagemaakt zwembad water in het zwembad en maak het realistisch door er golvende bewegingen in te maken.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Ivette Victoria.