



Frozen taart

In de korte animatie Frozen Fever wordt de verjaardag van Anna gevierd. En wat is een verjaardag zonder taart? Met ons recept kun je nu zelf Anna's verjaardagstaart maken.

Boodschappenlijstje



Sugarflair Paste Colour Brun Foncé 25g

A122
4,75 €



FMM Emporte-pièce Feuille

CUTLEAF
6,65 €



PME Emporte-pièce Poussoir Marguerite set/4

DA634
12,49 €



JEM Outil 12 Volant Pétale & Demi Rond

109SE012
4,19 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø15x10cm

RND064
11,29 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø20x10cm

RND084
16,69 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø25x7,5cm

RND103
18,35 €



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



FMM Emporte-pièce Straight Frill no. 5 géométrique (Bordure Décorative)

CUTFRL5
7,99 €



Wilton Poches à Douille Jetables 40cm pk/12

03-3102
7,05 €

Overige benodigdheden:

- 13 eieren (circa 650 gram)

De bloemen:

Kneed de gele Renshaw flower & modelling paste goed door en rol een gedeelte papierdun uit op poedersuiker of een beetje maïzena. Steek met de grootste sunflower plunger twee keer de grootste en één keer de middelste maat uit. Leg er twee onder een mapje of velletje plastic om te voorkomen dat ze uitdrogen en leg één op een beetje poedersuiker. Rol nu met het veining tooltje over ieder bloemblaadje zodat ze iets dunner worden en er een structuurtje in komt. Als je alle blaadjes gedaan hebt leg je ze in de flower former cup en pak je de volgende (grote) bloem. Vein ook deze bloemblaadjes en plak deze dan zó op de vorige dat de blaadjes verspringen ten opzichte van elkaar. Doe dan het zelfde met de laatste (medium) bloem en plak deze er ook op. Maak zo 10 bloemen en laat ze drogen.

Steek nu met de middelste maat twee uit en een met de kleinste en maak hier op dezelfde manier een bloem mee. Maak er van deze in totaal 7. Kleur een beetje fondant groen en steek hier 25 blaadjes mee uit. Laat deze vlak drogen.

De taarten:

Neem voor de 25 cm bakvorm 400 gram mix voor chocolade biscuit, 5 eieren en 90 ml water. Voor de (hoge) 20 cm bakvorm 400 gram mix voor chocolade biscuit, 5 eieren en 90 ml water. En neem voor de 15 cm bakvorm 250 gram mix voor chocolade biscuit, 3 eieren en 55 ml water.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng de mix, de eieren en het water en klop het beslag op de hoogste snelheid in 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in de voorverwarmde oven gaar. Bak de 25 cm taart in circa 35-40 minuten, de 20 cm taart in circa 30-35 minuten en de 15 cm taart in circa 25-30 minuten.

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.

Roer de decorator icing goed door en voeg eventueel een smaakje toe. Snij de taarten tweemaal door, zet ze op de bijpassende boards en vul de taarten met de decorator icing. Smeer ze hier ook mee af. Dat mag best een beetje dik, omdat je anders door de fondant heen de chocolade biscuit zal kunnen zien.

Kleur nu 2 kilo fondant lichtblauw. Kneed de fondant goed soepel, rol 400 gram uit en bekleed er de kleinste taart mee. Rol voor de middelste taart 700 gram uit en bekleed de laatste taart met de rest van het fondant.

Maak de dowels dezelfde hoogte als de onderste twee taarten, voor ieder 5. Steek ze er in en stapel de taarten op elkaar.

Zeef 500 gram mix en meng met 60 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de

mixer!

Plaats een spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de royal icing. Spuit schelpjes aan de onderrand van de taarten. Hou hiervoor de spuitzak in een hoek van 45 graden geef een beetje druk, laat de icing opbollen, stop met knijpen en trek hem weg. Laat een ruimte van een halve cm vrij en spuit de volgende. De icing zal vanzelf opzij schuiven tot het volgende schelpje.

Rol de witte fondant heel dun uit en steek met de tappits mooie krullen uit. Plak de zonnebloemen op de bovenste en middelste taart met een beetje icing, De grootste op de middelste taart en de kleinste op de bovenste, plak er een blaadje naast en plak de krullen er tussen.

Maak boogjes met de tappits en lijm die aan de bovenkant van alle drie de taarten. Rol een beetje gele fondant uit en steek daar kleine bloemetjes mee uit. Plak die tussen de boogjes van de onderste taart. Spuit nu met de icing bovenaan ieder boogje een dropflower en steek daar een pareltje in.

Maak een bolletje van een restje blauwe fondant en leg dat bovenop. Plak daar 3 zonnebloemen op en schik er een paar blaadjes tussen. Kleur als laatste een beetje van de royal icing bruin en spuit dat met spuitmondje op de bloemen. Eén op de kleine bloemetjes en een groepje op de zonnebloemen.