



Recept voor een Roze Sugar Sheet Taart

FunCakes is ook aan de slag gegaan met een prachtige roze Sugar Sheet Taart, wij zijn verliefd! Misschien leuk om te maken voor moederdag!

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm

RND063
9,59 €



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



PME Ensemble de Pinceaux de
Décoration set/5
CB1007
7,39 €



Culppitt Floral Wire Blanc 22 Gauge
set/20
1385W
5,09 €



PME Easy Cut Dowels 30cm pk/4
DR212
3,55 €



Sugarflair Glucose Syrup 60g
D801
2,35 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Golden Ginger
F41095
3,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé
38x30cm pk/20
P01733
3,95 €



Dekofee Outil Boule L
DF0632
12,85 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm
RND083
13,99 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol
14ml
K101
4,55 €



Patisse Spatule Coudée 11cm
P10370
5,19 €



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



FunCakes Gum Paste Blanc 250g
F20790
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110

3,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Meringue Suisse 400g

F10145

5,19 €

Benodigdheden:

- 440 g ongezoeten boter
- 180 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Jam
- Piepschuim balletje 4cm
- Lijmpistool

Werkwijze:

Begin met het maken van de roos. Bevestig een floral wire met een lijmpistool in de piepschuim bal. Kneed de gum paste door met wat roze FunColours Gel. Rol dit flinterdun uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad. De roos heeft twee dagen nodig om te drogen. Maak hem dus ruim voordat je de taart gaat maken.

Steek met de kleine een uitsteker vier blaadjes uit de gum paste. Plak een blaadje met een beetje piping gel op de piepschuim bal, vouw het er helemaal omheen zodat je de bal niet meer ziet. Leg de overige blaadjes op het foampad en verdun de randjes met behulp van de ball tool. Krul de bovenrandjes iets om en leg ze in een lepel te drogen. Laat de blaadjes ongeveer een half uur drogen terwijl je doorgaat met het uitsteken van de volgende blaadjes.

Neem de overgebleven gum paste en rol dit opnieuw flinterdun uit. Steek nu 21 blaadjes uit met de grote uitsteker. Verdun de randjes weer en laat ze in een lepeltje even drogen. Neem nu de drie blaadjes uit de lepels en plak ze met een beetje piping gel om de piepschuimbal met het eerste blaadje heen. Zorg dat ze op dezelfde hoogte zitten als de eerste en plak ze er dakpansgewijs omheen. Herhaal dit met een rij van 5 blaadjes, daarna 7 en tot slot 9 blaadjes. Gebruik niet te veel piping gel om te voorkomen dat de blaadjes gaan glijden. Meng wat roze en rode dust en bewerk hiermee voorzichtig de randjes van de roos. Knip het ijzerdraad af. Laat de roos minimaal 2 dagen drogen. Laat hem bij voorkeur hangend op de kop drogen. Bijvoorbeeld aan een lamp!

Maak de sugar sheets in 2 delen. Voor de onderste laag van de taart heb je 220 g gekleurde suiker nodig. Voeg hier 1 ½ eetlepel glucosestroop aan toe. Kneed dit samen tot alle suikerkorrels bedekt zijn met glucose. Stort dit op een vel bakpapier en druk het voorzichtig met een rolstok plat. Rol het vervolgens voorzichtig uit tot een langwerpig geheel. Zet niet te veel kracht bij het uitrollen. Voor de bovenste laag van de taart heb je 180 g gekleurde suiker nodig. Voeg hier 1 eetlepel glucosestroop aan toe en herhaal bovenstaande stappen. Laat dit overnacht drogen. De sugar sheets moeten een nacht drogen. Houd ook hier rekening mee.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

De roos heeft twee dagen nodig om te drogen. Maak hem dus ruim voordat je de taart gaat maken.

Bereid 400 g [FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe](#) zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de

bakvormen in met Bake Release Spray en verdeel het beslag over de bakvormen. Bak de biscuits 30-35 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar. Laat de biscuits afkoelen op een afkoelrek.

Is jouw oven niet groot genoeg om twee biscuits tegelijkertijd te bakken? Geen probleem, dan bak je ze gewoon na elkaar. Maak dan alleen ook het beslag in twee delen aan. Als je het biscuitbeslag namelijk te lang laat staan voordat het gebakken wordt, verliest het zijn luchtigheid. Zonde natuurlijk! Check voor de verhoudingen voor de afzonderlijke biscuits onze [benodigdhedentabel](#).

Bereid 200 g [FunCakes Mix voor Swiss Meringue Buttercream](#) zoals aangegeven wordt op de verpakking. Kleur de botercrème roze met de FunColours Gel.

Snijd de biscuits allebei twee keer door en vul met jam naar keuze en de Swiss Meringue Botercrème. Smeer ook de buitenkant helemaal af met een mooie laag botercrème en zet de taarten in de koeling zodat de crème kan opstijven.

Tijd voor een wist-je-datje! Swiss Meringue Botercrème wordt vaak afgekort met SMBC.

Zet de taarten met behulp van een op maat geknipte taartkarton en de dowels op elkaar. Neem voorzichtig de sugarsheets en vouw deze om de taarten heen. Maak een verfje door de golden ginger dust te mengen met wat rejuvenator spirit en verf de randjes van sugar sheets goud. Zet vlak voor opdienen de roos bovenop de taart.

Nog heel even wachten voordat je kunt genieten van jouw taart.