



Wilton Gum Paste Flower Stapeltaart

Met de Wilton gum paste flower cutter set kun je deze prachtige stapeltaart maken met diverse schitterende bloemen. Deze mini gestapelde taartjes zijn ideaal als verjaardagstaart. De taarten zijn bekleed met heerlijk chocolade fondant van Satin Ice.

Boodschappenlijstje



**PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm**
RND063
9,59 €



**PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø10x7,5cm**
RND043
6,45 €



FMM Tapis Feuille Nervure set/4
CUTVNM2
8,45 €



**Dekofee Ruban Floral Vert Nature
12mm**
DF0731
3,79 €



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



**FunCakes Pâte à Sucre Tiger Orange
250g**
F20250
2,85 €



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



**PME Emporte-pièce Pousoir Fleur
Blossom set/4**
FB550
10,69 €



**Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 25g**
RD9345
2,95 €



**Patisse Grille de Refroidissement
Ronde 32cm**
01320
7,19 €



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



**FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow
250g**
F20145
2,85 €



**FunCakes Pâte à Sucre Sweet Pink
250g**
F20110
2,85 €



**FunCakes Cake Drum Rond Argent
Ø20cm**
F80795
1,79 €

Overige benodigheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 375 gram roomboter
- 125 ml water
- Poedersuiker om op uit te rollen

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 500 gram mix, 250 gram (room)boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel het beslag over de ingevette bakvormen en bak deze in circa 70-75 minuten gaar. Laat de taarten afkoelen op een rooster.

Snijd van alle drie de cakes schuinweg een plak af. Snijd ze daarna doormidden en vul ze eventueel op met een vulling naar keuze.

Maak ondertussen de botercrème, meng 125 gram mix met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel 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).

Smeer alle drie de cakes af met botercrème. Kneed 1200 gram chocolade fondant goed door, verdeel het fondant in drieën en rol deze uit op poedersuiker. Bekleed de cakes met de fondant en stapel deze voorzichtig op elkaar. Neem een dowel en steek deze door het midden van de taarten. Bepaal de hoogte van de kleinste cake die er bovenop moet en knip of snijd eventueel een stukje van de dowel af, zodat als je de kleine cake erop prikt de dowel niet door de bovenkant komt.

LET OP! Deze techniek is alleen geschikt voor taarten met deze kleine afmeting, voor grotere taarten gebruik je een andere techniek.

Werk de taart eventueel af met een rolletje van fondant. Neem uit de bloemenset alle drie de blauw/paarse uitstekers met bijbehorend veining matje. Maak nu van de oranje, gele en roze fondant heel veel bloemetjes in alle maten. Doe aan het bolletje van de stamen een klein beetje eetbare lijm en prik er een bloemetje aan. Laat goed drogen.

Vervolgens tape je de bloemetjes in kleine bosjes bij elkaar met tape. Maak daarna van de bosjes een sliert van bloemen, zodat je het om de taart kan drapperen. Werk eventueel de drum af met een mooi lint.