



## Harry Potter Taart

Creëer een betoverende Harry Potter-taart met het recept van PME en laat iedereen versteld staan op verjaardagsfeestjes! Met behulp van het Harry Potter Fondant Snijder van PME kun je je baksels eenvoudig decoreren met het iconische logo van Harry Potter. Een absolute must-have voor jouw themataart!

## Boodschappenlijstje



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



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



FunCakes Pâte à Sucre Teddy Bear  
Brown 250g  
F20245  
2,85 €



FunCakes Metallic Food Paint Or Foncé  
30ml  
F45185  
6,45 €



Dr. Oetker Spray de Cuisson 125ml  
1-50-901105  
2,99 €



PME Découpe Fondant Harry Potter  
Logo HP  
HPW501  
12,39 €



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique  
22,5cm  
PP86  
6,29 €



PME Moule Rond Extra Profond  
Ø17,5x10cm  
RND074  
13,85 €



PME Spatule Coudée 23cm  
PK1013  
5,35 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm  
CL12  
5,79 €



PME Racloir Haut Bord Droit  
PS41  
5,85 €



Dekofee Pinceau Professionnel 10/0  
DF0705  
3,95 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10  
F85110  
3,89 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 200 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 300 g
- FunCakes Smaakpasta Cappuccino
- FunCakes Metallic Food Paint Dark Gold
- FunCakes Rolfondant Teddy Bear Brown
- RD ProGel® Concentrated Colour - Black
- Oetker Bakspray
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 20 ml water
- 300 ml water
- 375 g boter

## Benodigheden

- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 17,5 x 10cm
- PME Multi-Purpose Turntable
- PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-
- PME Harry Potter Fondant Snijder - HP Logo
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -30 cm-
- PME Plain Edge Tall Side Scraper
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Dekofee Profi Brush 10/0
- Schone tandenborstel
- Beetje suikerbakkerspoeder om op uit te rollen
- Spuitmondje #1M

## Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak de 200 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe aan met 4 eieren en 20 ml water zoals is aangegeven op de verpakking en spatel dit in de bakpan. Bak de biscuit in ongeveer 35-37 minuten gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

## Stap 2: Maak de boter crème

Idealiter doe je dit een dag van te voren zodat de kleurstof goed kan intrekken in de boter crème.

Maak ook de 300 g FunCakes Mix voor Boter crème aan met 300 ml water en maak verder af met 375 g zachte ongezoeten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de smaakpasta en kleur het zwart.

## Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag 2 a 3 keer door en vul met boter crème. Smeer de buitenkant van

de taart af met een dunne laag botercrème, je mag de taart er doorheen zien komen. Laat dit minimaal een uur opstijven in de koelkast. Hierna smeer je de taart nog een keer af met een dikkere laag botercrème. Hiervoor gebruik je de draaitafel en de side scraper om het je gemakkelijk te maken. Laat ook weer opstijven in de koelkast.

#### **Stap 4: Maak de Harry Potter logo**

Kneed een stukje bruine fondant soepel en rol het dun uit, ongeveer 2 mm dik. Steek hier het HP logo uit en laat iets aan de lucht drogen. Verf het logo met de FunCakes Metallic Foodpaint Dark Gold en laat drogen.

#### **Stap 5: Decoreer de taart**

Giet wat FunCakes Metallic Foodpaint Dark Gold op een schoteltje en dip hier een schone tandenborstel in. Bepetter nu de taart door met je vinger over de haartjes te gaan.

Bevestig daarna voorzichtig het HP logo tegen de taart. Het blijft gewoon tegen de botercrème plakken. Knip een puntje van een spuitzak, doe hier spuitmond #1M in en vul met de resterende botercrème. Spuit op de bovenrand van de taart een mooie schelpenrand.

#### **Stap 6: Geniet van deze heerlijke Harry Potter Taart!**

*Dit recept is mogelijk gemaakt door PME.*