



Paarse viooltjes van Peggy Porschen

Deze kleine taartjes zijn geïnspireerd op de bloembakken in de ramen van de wijk Belgravia in Londen. Deze eetbare juweeltjes zijn een heerlijke combinatie van chocolade en viooltjes. Elk minitaartje is gedecoreerd met een prachtig eetbare licht paarse viooltje.

Boodschappenlijstje



SmartFlex Flower Pâte de Modelage
Blanc 250g

SMF016
3,39 €



Rainbow Dust Colorant en Poudre
Black Magic

RD0714
3,39 €



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
10,75 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Katy Sue Moule en Silicone Pensées

CE0061
11,59 €



PME Tapis Mousse pour Fleurs

FFP573
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Smaakpasta Viooltje
- SmartFlex Flower Paste 250 gr
- Vierkante chocoladecake van 30x30 cm
- RD Eetbare Kleurenpoeder - Geel
- RD Eetbare Kleurenpoeder - Zwart
- Crisco Plantaardig Vet
- Klein beetje wodka
- Maïzena

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Decoratiekwasten
- Katy Sue Mal Viooltjes
- JEM Verfijn & Detail Decoreer Tool - Gevorderd
- PME Schuimrubberen Modeleer Mat
- PME Werkbord met Groeven Klein 25x17cm
- Afsluitbare plastic zakjes om bloemenpasta en rolfondant te bewaren, zodat ze niet uitdrogen
- Vershoudmat (dik vel van acetaatfolie dat voorkomt dat de uitgerolde bloemenpasta uitdroogt of een plastic vel)
- Cocktailprikkers om bloemblaadjes te buigen, bloemknoppen vast te houden en kleurpasta uit een potje te halen

Stap 1: Maak de ronde cakejes

Om de taartjes te maken heb je 24 ronde lagen chocoladecake nodig van 5 cm doorsnee, uit een vierkante cake van 30 x 30 cm.

Stap 2: Maak de viooltjes

Meng de witte bloemenpasta met een beetje violette kleurpasta tot een lila tint. Voeg als de pasta hard en plakkerig aanvoelt een likje wit plantaardig vet toe en kneed tot de pasta zacht en soepel is. Verpak hem in een afsluitbaar plastic zakje om te voorkomen dat hij uitdroogt.

Rol een beetje van de lila pasta uit tot een dikte van circa 1 mm en steek er een paar bloemblaadjes uit (stap 1). Voor elk viooltje heb je 2 kleine en 2 grote druppelvormige blaadjes en 1 groot bladvormig blaadje nodig. Je hebt 1 viooltje per taartje nodig; 12 in totaal.

Leg de bloemblaadjes voor het eerste viooltje op een foam pad (bewaars de rest van de blaadjes onder een vel acetaatfolie om te voorkomen dat ze uitdrogen). Druk met een Celpin op de blaadjes (zie blz. 219), zodat ze iets opkrullen (stap 2). Rol de veining tool over de blaadjes met de dunne kant van de tool richting het smalste deel van het blaadje (stap 3). Gebruik redelijk wat druk om de blaadjes van nerven te voorzien.

Bestuif een plastic werkplank met maïzena. Leg de blaadjes op de plank en fril de randjes met een Celstick (stap 4). Bestrijk om de bloem in elkaar te zetten de rechterkant van een groter blaadje met een beetje eetbare lijm (stap 5) en plak het andere grotere blaadje ernaast, waarbij ze elkaar enigszins overlappen.

Bestrijk de onderkant van beide blaadjes met een beetje eetbare lijm en plak de 2 kleinere druppelvormige blaadjes erop; laat deze de grotere blaadjes iets overlappen (stap 6).

Knijp de smalle kant van het grootste blaadje tot een puntje (stap 7), bestrijk het midden van het viooltje met eetbare lijm en plak het blaadje, met behulp van de stompe kant van een heel fijne penseel, in het midden over de 4 druppelvormige blaadjes (stap 8).

Leg het viooltje in het kuiltje van een schilderspalet (stap 9) en herhaal voor de overige viooltjes. Laat ze een nacht drogen.

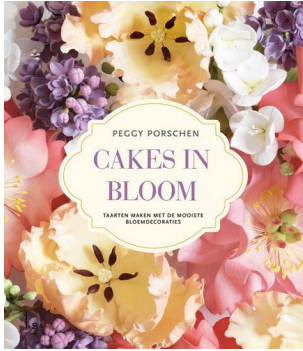
Bestrijk de buitenrandjes van de gedroogde blaadjes met ultramarijn kleurpoeder (stap 10). Bestrijk de harten van de viooltjes met lichtgeel kleurpoeder (stap 11).

Meng het zwarte kleurpoeder met een druppeltje wodka om een dikke verf te maken en schilder met een heel fijne penseel lijntjes op de blaadjes, van het midden naar buiten toe (stap 12).

Meng de boter crème met violette kleurpasta tot een lila tint en voeg naar smaak de FunCakes smaakpasta Viooltje toe.

Stop een ronde spuitmond in een plastic spuitzak en schep de boter crème in de zak.

Plak 2 laagjes chocoladecake met een toef boter crème aan elkaar. Spuit nog een toef boter crème op het taartje en leg in het midden een viooltje. Herhaal deze stappen voor de overige taartjes.



Uit Cakes in bloom van Peggy Porschen (Luitingh-Sijthoff, €29,99)