



Bruidstaart met kant

Deze romantische bruidstaart is gemaakt door @zeffacreations, met eetbaar kant langs de zijkenen en prachtige bloemen van fondant. Hij ziet er fantastisch uit, maar hij is ook súper lekker. Hij is namelijk gevuld met passievruchtmousse en lemon curd. Zoet én fris dus, perfect voor een lente- of zomerbruiloft.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
6,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



Colour Mill Oil Blend Sage 20ml

CMO20SGE
5,19 €



FunCakes Cake Board Rond Argent
Ø20cm

F80620
1,29 €



FunCakes Cake Drum Rond Blanc
Ø30,5cm

F81085
2,95 €



Wilton Performance Pans Moule à
Gâteau Rond Ø20cm

191002565
10,15 €



Wilton Dowel Rods Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg

F10560
7,95 €



Colour Mill Oil Blend Eucalyptus 20ml

CMO20EUC
5,19 €



Wilton Icing Color Noir 28g

04-0-0037
2,59 €



FunCakes Cake Board Rond Argent
Ø25cm

F80630
1,55 €



Wilton Performance Pans Moule à
Gâteau Rond Ø15cm

191002563
9,25 €



Wilton Performance Pans Moule à
Gâteau Rond Ø25cm

191002569
12,25 €



FMM Emporte-pièce The Easiest Rose
Ever

CUTROSEV
7,45 €



Patisse Coupe-Gâteau 31cm

P01792
7,19 €



PME Pics pour Fleurs Medium pk/12

FP301
4,05 €

Ingrediënten

- 1,6 kg FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 800 gram FunCakes Mix voor Boter crème
- FunCakes Rolfondant Bright White
- Colour Mill Oil Blend Eucalyptus
- Colour Mill Oil Blend Sage
- Wilton eetbare kleurstof zwart icing color
- FunCakes Bake Release Spray
- 150 ml water voor biscuit + 800 ml water voor boter crème
- 26 eieren
- 1 kg ongezouten boter

Voor de lemon curd:

- 4 eieren
- 150g suiker
- 100 ml verse citroensap (2 á 3 citroenen)
- 1 eetlepel citroenrasp
- 100 gram ongezouten boter

Voor de passievruchtmousse:

- 150 ml passievruchtpuree
- 50 gram suiker
- 200 ml slagroom
- 100 g mascarpone
- 1 theelepel maïzena
- 1 eetlepel water

Benodigdheden

- Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm Ø 25 cm
- Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm Ø 20 cm
- Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm Ø 15 cm
- FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5 cm - Wit
- FunCakes Cake Board Rond Ø25 cm - Zilver
- FunCakes Cake Board Rond Ø20 cm - Zilver
- FMM Cutter The Easiest Rose Ever
- The Baked Studio Dried Flower Box Ruscus Goud
- PME Flower Pics Medium pk/12
- 2 x Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Patisse Taartzaag 31 cm

Stap 1: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvormen in met FunCakes Bake Release Spray.

Maak 1,6 kg FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking. Spatel

het beslag in de bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Doe dit voor elke bakvorm twee keer. Stort na het bakken de biscuits op een rooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de vullingen

Lemon curd

Klop in een hittebestendige kom de eieren, suiker, citroensap en citroenrasp goed door elkaar. Zet deze kom op een pan met zacht kokend water. Zorg dat de bodem van de kom niet het water raakt.

Blijf continu roeren met een garde of spatel tot het mengsel wat dikker wordt. Haal vervolgens de kom van het vuur en voeg de tot blokjes gesneden boter toe. Blijf roeren tot deze volledig zijn gesmolten en opgenomen.

*Tip: Voor extra stevigheid als taartvulling kun je 1 theelepel maïzena mengen met een beetje water en dit tijdens het verwarmen toevoegen.

*Optioneel: giet de lemon curd door een fijne zeef om eventuele stukjes gestold ei of citroenrasp te verwijderen.

Giet vervolgens de lemon curd in een kom, dek dit af met folie. Om velvorming te voorkomen, leg deze folie direct op de curd. Laat de lemon curd afkoelen gedurende 2 uur in de koelkast.

Passievruchtmousse

Verwarm de passievruchtpuree met suiker in een pannetje op laag vuur en tot de suiker is opgelost.

Meng 1 eetlepel maïzena met 1 eetlepel water tot het een papje is, voeg dit vervolgens roerend toe aan de warme passievruchtpuree. Laat de puree vervolgens 1-2 minuten zachtjes koken tot het wat dikker wordt. Haal het vervolgens van het vuur af.

*Optioneel: voeg wat limoenzest toe voor een extra frisse smaak.

Botercrème

Bereid de FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking en laat het mengsel minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur. Klopt apart de ongezoeten 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.

Stap 3: Vul de taart

Snijd alle biscuits twee keer door met de Patisse Taartzaag en vul elke laag afwisselend met lemon curd, passievruchtmousse en botercrème.

Stap 4: Decoreer en stapel de taarten

Smeer de buitenkanten van de biscuits af met botercrème en laat de 'slordige' randjes die aan de bovenkanten ontstaan zitten om het effect zoals op de foto te krijgen. Laat een half uur opstijven in de koelkast. Decoreer vervolgens de zijkanten van de taart naar wens met een kant mat naar keuze



van Cake Lace bijvoorbeeld.

*Tip: om oneffenheden van het biscuit minder zichtbaar te maken, breng je eerst een dunne laag botercrème aan. Laat de taart vervolgens een uur in de koelkast staan om vervolgens een extra laag erover heen te doen.

Plaats de grootste biscuit op een drum en steek in elke laag op maat geknipte dowels voor extra stevigheid. Stapel vervolgens de biscuits met cake boards en dowels op elkaar van groot naar klein.

Gebruik de FunCakes Rolfondant Bright White om de suikerbloemen te maken. Kleur deze met de Colour Mill kleurstoffen in de tinten Eucalyptus en Sage, en voeg eventueel een klein beetje zwart toe om de gewenste kleur te bereiken. Steek de suikerbloemen en de The Baked Studio Dried Flower Box Ruscus Goud met de PME Flower Pics in de taart.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @zeffacreations.