



Picknick Taart

Deze heerlijke en leuke Picknick Taart is gemaakt door Lee-Ann Hogetoorn van Patisserie Jo-Ann, zij is weer voor ons aan de slag gegaan en heeft een prachtige taart gemaakt die jij nu zelf ook thuis kunt maken! Deze taart is ook perfect als cadeau voor Moederdag of Vaderdag!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g**

F10125
5,09 €



Wilton Icing Smoother

03-3106
11,65 €



Wilton Douilles Basket Weave #2B

02-0-0148
2,35 €



**Patisse Papier Cuisson Rond 23cm
pk/20**

P01709
2,79 €



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
5,35 €



**FunCakes Mix pour Red Velvet Cake
1kg**

F10565
8,99 €



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
5,75 €



FunCakes Deco Melts Noir 250g

F25150
4,55 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



**Patisse Grille de Refroidissement
Antiadhésive 40x25cm**

P10578
7,39 €



**Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24**

02435
5,85 €



**PME Moule Profond en Forme de Cœur
20x7,5cm**

HRT083
15,49 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,79 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 230 g
- FunCakes Deco Melts - Zwart -
- Wilton Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- 750 gram ongezouten roomboter
- 300 gram monchou
- 250 gram poedersuiker
- 100 ml plantaardige olie
- Verschillende soort fruit
- 3 eieren
- 360 ml water

Benodigheden

- Wilton Smitmondje #6B Open Star
- Wilton Icing Smoother - Schraper
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Smitmondje #2B Basketweave
- Patisse Bakpapier Rond 23cm pk/20
- Patisse Wegwerp Smitzakken 41 cm, 24 stuks
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- PME Diepe Hartvormige Bakvorm 20 x 7,5cm
- PME Taartzaag 30cm

Stap 1: Bak de Red Velvet cake

Allereerst gaan we de red velvet cake bakken. Verwarm hiervoor de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram mix, 3 eieren, 100 ml plantaardige olie en 200 ml water in een kom. In 6-8 minuten tot een luchtig beslag mixen. Vul een ingevette bakvorm met bakpapier (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 40-45 min. in de oven gaar. Laat de cake nu afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak ondertussen de botercrème klaar. Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng hiervoor 230 g mix met 160 ml warm kraanwater, klop met een garde op de hoogste stand in 8 minuten luchtig. Voeg 500 gram ongezouten roomboter in 4 delen toe aan het mengsel, mix volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het daarna op de hoogste stand in ca. 8 minuten door tot een gladde crème. Kleur de crème nu met de kleurstof totdat je de gewenste kleur hebt. Doe de crème nu in een spuitzak met spuitmondje 6B.

Stap 3: Maak de roomkaas vulling

Maak nu de roomkaas vulling. Klop hiervoor 250 gram roomboter in 5 min. luchtig. Voeg nu 300 gram Monchou toe en klop dit voor 5 min. Voeg nu boven een zeef geleidelijk 250 gram

poedersuiker boven het mengsel toe. Doe de vulling nu in een spuitzak.

Stap 4: Snijd en vul de taart

Snijd de cake nu horizontaal in 4 lagen met behulp van de taartzaag. Spuit een dopje botercrème op de drum, en plaats de eerste cake plak er op. Spuit een randje botercrème langs de buitenkant van de cake. Snijd een puntje af van de spuitzak met de vulling en vul de rand van botercrème in met de roomkaas vulling. Plaats de volgende plak cake op de vorige en herhaal de vorige stappen totdat je alle cakelagen gebruikt hebt.

Breng nu een dun laagje botercrème aan en plaats voor een half uur in de koelkast.

Stap 5: Maak het mandje

Begin nu met het maken van het mandje patroon. Maak hiervoor een verticale streep van botercrème en 4 horizontale lijnen met ruimtes tussen de lijnen groot genoeg voor nog een lijn. Maak aan het einde van de horizontale lijnen nog een verticale lijn en vul de ruimtes met nog meer horizontale lijnen. Doe dit helemaal rondom de taart. Plaats de taart nu in de koelkast.

Stap 6: Maak de deksel

Maak ondertussen de deksel van Deco Melts. Smelt hiervoor een half zakje Deco Melts. Trek de bakvorm over met potlood, draai het bakpapier om en smeer hier op een helft Deco Melts.

Stap 7: Decoreer de taart

Laat dit uitharden. Maak hetzelfde mandje patroon aan de bovenkant van de taart als de zijkant tot de helft van de taart. Beleg de andere helft van de taart met verschillende gesneden fruit. Snijd op de helft van de taart een klein stukje van de taart verticaal in voor de deksel. Plaats nu de deksel in de taart en maak het mandje patroon af. Werk de randjes af naar wens. Decoreer de taart met de bloemetjes en dan is de taart klaar.

Stap 8: Geniet van deze heerlijke Fruitmand Taartje met Botercrème