



## Champagnekleurige Bruidstaart

Zelf bruidstaarten maken? Maak een mooie taart voor een bruiloft met dit bruidstaart recept! In dit recept komen verschillende taartdecoratie technieken aan bod. Wij hebben een stapeltaart gemaakt, maar je kunt natuurlijk ook een enkele laag maken. De kleuren wit en goud die deze taart heeft en de fondant bloemen maken de bruidstaart helemaal af!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
1kg  
F10500  
5,59 €



FunCakes Mix pour Biscuits 500g  
F10110  
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g  
F10125  
4,07 €



FunCakes Sucre Glace 900g  
F10545  
5,89 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
250g  
F20100  
2,28 €



FunCakes Pâte d'amande Naturel 1:4  
1kg  
F28185  
13,65 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc  
350g  
F30115  
9,25 €



FunCakes Mix pour Bavaois Natural  
150g  
F54335  
5,25 €



Wilton Icing Color Ivory 28g  
04-0-0040  
2,59 €



LorAnn Super Strength Flavor Vin  
Mousseux 3,7ml  
L0550  
2,19 €



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



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



Wilton Douilles Round #012  
02-0-0138  
1,65 €



JEM Outil 12 Volant Pétale & Demi  
Rond  
109SE012  
4,19 €



**Culpitt Floral Wire Blanc 24 Gauge set/50**

1384W  
5,49 €



**PME Tapis Mousse pour Fleurs**

FFP573  
3,95 €



**PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø15x7,5cm**

RND063  
9,59 €



**PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø20x7,5cm**

RND083  
13,99 €



**PME Emporte-pièce Poussoir Marguerite set/4**

DA634  
12,49 €



**FMM Emporte-pièce Rose à 5 Pétales 50mm**

CUTROP50  
3,55 €



**PME Dowel Rods Bambou pk/12**

DR1007  
3,75 €



**PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø25x7,5cm**

RND103  
18,35 €



**PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm**

CL12  
5,79 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 780 g
- FunCakes Rolfondant Bright White 250 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Chocolate Melts Wit 150 g
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel 120 g
- FunCakes Mix voor Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Marsepein Blank 950 g
- Wilton Icing Color - Ivory -
- LorAnn Super Strength Flavor - Sparkling Wine -
- RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm-
- 450 gram roomboter
- 13 eieren (circa 650 gram)
- 508 ml water
- 180 ml lauw water
- 750 ml slagroom
- Frambozenjam

## Benodigheden

- Spuitzakken
- spuitmondje 12
- JEM Tool 12 - Petal Frill & Half Round
- Karen Davies Siliconen Mould - Brooch
- Culpitt Floral Wire White set/50 -24 gauge-
- FMM 5 petal Rose cutter 50mm
- FMM Ball tools L/S
- PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm
- PME Flower Foam Pad
- PME Dowel Rods Bamboo pk/12
- PME Deep Round Cake Pan Ø 25 x 7,5cm
- PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -30 cm-
- PME Daisy Marguerite Plunger Cutter set/4
- Bakpapier

**We beginnen met het maken van de decoraties, die je ruim van tevoren kunt maken. Als ze droog zijn, kun je ze het beste bewaren op een laagje keukenpapier in een kartonnen taartdoos.**

### Stap 1: Maak de fondant decoraties

Kneed voor de bloemen 250 gram witte fondant goed door en verdeel dit in drieën. Kleur de fondant in drie verschillende tinten met de ivory kleurstof, van bijna wit tot caramel kleur. Rol de fondant dun uit op een beetje suikerbakkerspoeder en steek van iedere kleur drie bloemen uit.

Leg de bloemen waarmee je nog niet werkt weg onder een plastic mapje of zakje. Leg een bloem op de flower foaming pad en rol met de ball tool over de randen heen, totdat de bloem gaat golven. Duw ook voorzichtig in het midden van het bloemblad en maak zo ieder blaadje een beetje hol. Leg de bloem in de flower forming cup en ga zo verder met de volgende. Plak steeds drie bloemen op elkaar in verschillende volgordes. Maak met de Karen Davies mold het hart van de bloem en dust deze met de bronze dust. Plak het hart in het midden van de bloem.

Steek nu met de daisy cutter twee verschillende maten bloemen uit. Frill de blaadjes van deze bloemetjes voorzichtig met het frill stokje. Hiervoor leg je de bloemetjes op een beetje suikerbakkerspoeder en rol je met het stokje over ieder blaadje heen en weer. Maak ook hiervan setjes van drie verschillende kleuren. Laat de bloemen goed drogen.

## **Stap 2: Maak de koekjesdeeg**

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking.

## **Stap 3: Bak de biscuits**

Voor deze stapeltaart bakken we drie taarten, een van 15 cm, een van 20 cm en een van 25 cm. De bereidingswijze voor iedere taart is gelijk, alleen de baktijd en de hoeveelheid ingrediënten is anders.

- 15 cm taart: 200 gram mix voor Biscuit, 3 eieren (circa 150 gram) en 20 ml water. Baktijd: 25-30 minuten.
- 20 cm taart: 250 gram mix voor Biscuit, 4 eieren (circa 200 gram) en 25 ml water. Baktijd: 30-35 minuten.
- 25 cm taart: 330 gram mix voor Biscuit, 5 eieren (circa 250 gram) en 33 ml water. Baktijd: 35-40 minuten.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng de mix, de eieren en het water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

## **Stap 4: Bak de koekjesbodem**

Knip rondjes uit het bakpapier op de maat van de bakvormen. Plaats de rondjes bakpapier in de ingevette bakvormen. Rol het koekjesdeeg dun uit (maximaal een halve centimeter), snij er cirkels uit en plaats deze in de bakvormen. Bak de koekjesbodem in een voorverwarmde oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) gaar in circa 12 minuten, zorg ervoor dat ze niet te donker worden. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

## **Stap 5: Maak de botercrème**

Maak de botercrème, meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezoeten (room)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). Smelt 150 gram witte chocolade melts in de magnetron, laat deze even afkoelen en roer ze door de botercrème. Knip een puntje van de spuitzak en plaats hier spuitmondje #12 in. Vul de spuitzak met twee eetlepels botercrème.

## **Stap 6: Maak de vulling**

Vul een bakje met de jam en roer hem goed los. Klop de 750 ml slagroom loobig. Meng 120 gram mix voor bavaroise met 180ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Voeg de champagne smaakstof naar smaak toe. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

## **Stap 7: Vul de biscuits**

Snij de biscuits met de taartzaag in dunne lagen van circa een centimeter. Leg de koekbodems op de taartkartons en smeer er een dun laagje jam op. Plaats op iedere koekbodem een laag biscuit. Spuit met de botercrème een dijkje aan de rand van de biscuit. Vul deze op met de bavaroise. Plaats dan de volgende lagen biscuit er bovenop en smeer deze in met een dun laagje jam. Smeer hierover heen weer een dun laagje botercrème. Plaats daarna weer een laag biscuit er bovenop. Op deze laag komt weer een dijkje botercrème opgevuld met bavaroise. Ga zo door tot alle laagjes op de taart liggen en gevuld zijn. Laat hierna de taarten goed afkoelen en opstijven in de koelkast (minstens 2 uur).

## **Stap 8: Kleur de fondantglazuur en de marsepein**

Verwarm de fondantglazuur tot 35°C in de magnetron of au bain-marie. Kleur deze met de ivory kleurstof in champagne kleur. Kneed de marsepein goed door en kleur ook deze champagne.

## **Stap 9: Bekleed met marsepein**

Haal de taarten uit de koelkast en smeer ze in met een dun laagje botercrème. Rol de marsepein uit op een laagje suikerbakkerspoeder en bekleed hiermee de taarten. Voor de 15 cm taart heb je 250 gram marsepein nodig, voor de 20 cm taart 300 gram marsepein en voor de 25 cm taart heb je 400 gram marsepein nodig.

## **Stap 10: Bedek de biscuit met fondantglazuur**

Plaats de taarten op een rooster en giet de fondant glazuur er overheen. Zorg dat alles snel bedekt is en laat de taarten een half uurtje uitleggen en opdrogen op een koele plaats. Plaats ze daarna in een kartonnen doos voor circa een halve dag om goed uit te harden.

## **Stap 11: Stapel de biscuits**

Plaats de taarten op hun onderplaten en snij voor de 25 en 20 cm taart de dowels op maat, 4 per taart. Steek de dowels zo in de taart, dat de separator plates goed op elkaar passen. Stapel de taart

voorzichtig op elkaar.

## **Stap 12: Decoreer de stapeltaart**

Plak nu met een beetje glazuur de decoraties op de taart. Wikkel een laagje bruine bloementape op de flower wires en dust deze met de bronze dust. Draai ze om een rolstokje heen om krullen te maken en steek deze achter de bloemen.