



Zweedse prinsesstårta

De Zweedse prinsesstårta is kenmerkend aan zijn groene marsepein laag! De taart bestaat uit meerdere lagen cake, crème en jam. Deze heerlijke taart kun je nu zelf maken met ons recept en de FunCakes mix voor Biscuit.

Boodschappenlijstje



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 3 cm

K052214
1,78 €



PME Moule Ballon (demi-sphère)
Ø21cm

BALL084
11,55 €

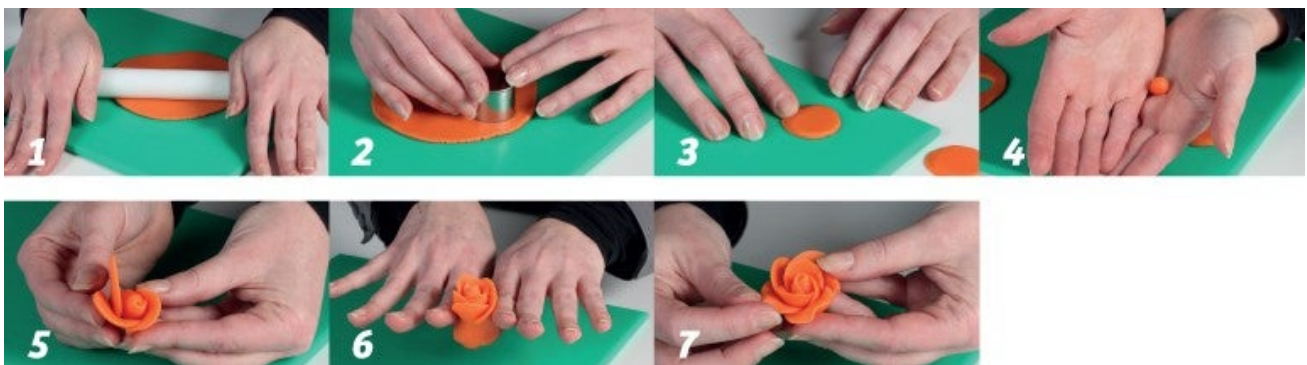
Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- 40 ml water
- 400 ml slagroom
- 2 zakjes slagroomversteviger
- 250 gram mascarpone
- Frambozenjam

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix voor biscuit, 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bolvormige bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar in 40-45 minuten in het midden van de voorverwarmde oven. Stort als de biscuit klaar is deze op een rooster en laat hem afkoelen.

Klop 400 ml slagroom stijf met 4 eetlepels suikerbakkerspoeder en 2 zakjes slagroomversteviger. Snijd de biscuit twee keer door met behulp van de taartzaag. Besmeer de lagen met een laag slagroom en een laagje frambozen jam. Stapel de biscuit vervolgens weer op elkaar en smeer de taart volledig af met slagroom. Laat de taart zo een half uur in de koelkast rusten.

Maak intussen het marsepeinen roosje. Kneed de roze marsepein goed door en rol het op wat poedersuiker uit tot ca. 3 mm (foto 1). Steek 10 rondjes uit (foto 2). Maak de helft van de rand dun met je duim, dat wordt de bovenkant van het blaadje (foto 3). Van één rondje maak je een balletje, waarvan je met je handen een druppeltje vormt (foto 4). Smeer deze in met een beetje lijm. Pak één rondje en leg het druppeltje met de punt naar boven op het blaadje (met de dunne kant omhoog). Rol het blaadje zó, dat de bovenkant van het druppeltje niet meer te zien is. Neem nu 3 blaadjes en plak die om de beurt er omheen. Let op dat de dunne kant van het rondje boven is én dat de bovenkant even hoog zit als de bovenkant van de net gemaakte kern van de roos (foto 5). Als deze 3 er om zitten doe je hetzelfde met de 5 overgebleven blaadjes (foto 6). Je kunt de bovenranden van de blaadjes iets omkrullen (foto 7).



Haal de taart uit de koelkast. Kneed 600 gram groene marsepein door en rol dit uit op een met magic roll-out powder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer 3 mm. Bekleed hiermee de taart. Gebruik een fondant smoother om de taart egaal te maken en snij het overvallende marsepein weg. Plaats het roosje erboven op.