



Zomerse taart

Deze gele zomertaart vol met bloemen is het ideale zomerse taartje! We hebben deze taart gevuld met een heerlijke frisse vulling. Na het bekleden van de taart, ga je aan de slag met de bloemendecoraties.

Boodschappenlijstje



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter
set/4

DA634
9,90 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20
x 10cm

RND084
13,22 €



RD Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
4,50 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,42 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,06 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren (circa 200 gram)
- Citroen marmelade
- 150 gram roomboter
- Lila lint
- 30 ml water

Maak als eerste de bloemen. Kneed hiervoor een flinke eetlepel tylose goed door 250 gram fondant. Rol daarna de fondant goed dun uit en steek er bloemen uit. Plak verschillende bloemen op elkaar zoals op het voorbeeld. Maak hartjes door een klein balletje te rollen en in het midden te plakken. Ook leuk is het om met een klein hart uitsteker gaatjes in de bloemblaadjes te steken. Laat ze minstens 24 uur drogen.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 4 eieren en 25 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 de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 minuten 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.

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 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).

Snij de taart in drie lagen en smeer de onderste laag in met de citroen marmelade. Plaats de middelste laag er bovenop en smeer dan in met botercrème. Plaats daarna de laatste laag er bovenop en smeer de gehele taart af met botercrème.

Kneed de rest van de fondant goed door en rol deze uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad. Bekleed je taart met de fondant, gebruik hiervoor dan een smoother.

Zeef 250 gram mix en meng met 30 ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Klop de mix, het water en de gele kleurstof circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de gele icing. Het lintje rondom de taart kun je gemakkelijk vast plakken met een beetje icing. Plak daarna de bloemen op de taart met de icing. Je kunt ze ook rechtop zetten, doe er dan een beetje icing onder en stut ze met een stukje keukenpapier tot ze droog zijn.