



Fault Line Taart | Deleukstetaartenshop

Maak je klaar voor de nieuwste taart trend van dit seizoen: de fault line taart. In dit recept vind je terug hoe je deze heerlijke fault line taart kunt bereiden. De taart is gedecoreerd met Lots of love musketzaad, samen met opgespoten toeven aan de bovenkant. Perfect voor verjaardagen, moederdag, valentijn en andere feestgelegenheden!

Boodschappenlijstje



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,49 €



Emporte-pièce Cristal de Glace 7,5cm

K101
3,95 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,65 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm

RND063
8,95 €



Patisse Cuillères-mesure Magnétiques
RVS Set/5

P02486
15,45 €



Crisco Shortening Graisse Végétale
450g

23913
11,65 €



Patisse Grille de Refroidissement
Pliable Inox 46x32cm

P01323
12,25 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
4kg

F10800
19,48 €



FunCakes Poudre Alimentaire
Scintillante Golden Ginger

F41095
3,89 €



FunCakes Sucre Glace 4kg

F10820
19,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 800g

F51645
9,85 €



Wilton Pinceaux de Décoration set/5

02-0-0019
9,65 €



Dr. Oetker Spatule Coudée 35cm

DRO1659
11,49 €

Overige benodigheden:

- 25 ml water
- 4 eieren
- Lemon Curd (zie ons recept voor zelfgemaakte lemon curd [hier](#))
- 8 + 1 theelepel water

Stap 1: Biscuit bakken

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en vet de 2 bakpannen in met bakspray. Maak de biscuitmix zoals is aangegeven op de verpakking of in dit [basis recept](#) en verdeel het over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar, stort ze op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Stap 2: American butter cream bereiden

Werkwijze American buttercream: Doe de crisco samen met 8 theelepels water en 2 theelepels smaakstof in een mengkom met platte haak en mix dit op lage snelheid tot een zalvig en klontvrij geheel. Voeg in een keer 900 gram suikerbakkerspoeder en 30 gram meringuepoeder toe en mix dit op lage snelheid tot een dikke creme. Houdt ongeveer 1/3 apart om toeven te spuiten, de rest verdun je met een paar theelepels water tot stevige smeerbare pasta dikte, dit is om je taart mee af te smeren.

Stap 3: Taart vullen & afsmeren

Snijd de biscuits allebei twee keer door met de taartzaag, vul ze met lemoncurd en buttercream (om en om) en stapel op elkaar. Zet de taart op de turntable en smeer rondom en boven op af met een dunne laag buttercream. Laat dit even een half uurtje aan de lucht drogen. Smeer nu met een paletmes in het midden van de taart een dunne laag buttercream en duw hier met de hand het musketzaad tegenaan.

Doe de rest van de buttercream waar je mee hebt afgesmeerd in een spuitzak, knip er een klein puntje af en spuit onder en boven het musketgedeelte een dikke onregelmatige zigzag laag buttercream. Trek dit hierna voorzichtig strak met de side scraper. Let op! Niet te veel druk zetten anders schraap je de creme over het musket!.

Stap 4: Decoreren van de taart

Als het goed is dan zijn nu de boven en onderkant van de taart redelijk dik afgesmeerd en het midden met het musketzaad glad.

Doe nu de stijve icing die je hebt achtergehouden in een spuitzak met #1M en spuit bovenop de taart mooie hoge toeven. Strooi hier wat musketzaad overheen.

Maak met de golden ginger dust en wat rejuvenator een verfje. Neem een plat kwastje uit de set en verf de randjes van de buttercream voorzichtig goud. Let op dat je je verfje niet te dun maakt want dan is de kans dat het uitloopt.

Zet de taart tot gebruik in de koeling.