



## Waanzinnige Winter Taart

Met de special edition FunCakes mix voor Amandel Cake kun je deze heerlijke waanzinnige winter taart maken! Na het bakken boetseer je de ijsbeer en geef je hem een muts en een sjaal van blauwe fondant. Bak je deze taart voor een (winter)feestje? Dan zal deze winter taart met ijsbeer het stralende middelpunt zijn!

## Boodschappenlijstje



Sugarflair Colorant en Pâte BLEU  
GLACÉ, 25g

A110  
4,55 €



Sugarflair - Colorant Concentré Max en  
Pâte VERT FEUILLAGE,

C103  
10,05 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136  
6,85 €



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708  
9,59 €



RD Essentials Edible Glue 50g

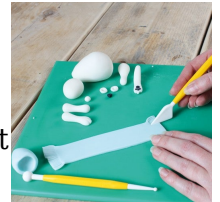
RD9340  
4,79 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram roomboter
- Klein stukje zwarte fondant voor de neus
- Poedersuiker om uit te rollen
- Kwastje

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Mix 500 gram Amandelcake mix, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een ronde bakvorm van 20 cm doorsnede in en strooi er wat bloem in. Schep het beslag in de cakevorm en bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 70 minuten gaar. Laat de cake 5 minuten afkoelen in de vorm en stort hem daarna op een rooster om helemaal af te koelen.

Maak ondertussen de ijsbeer. Kleur 200 gram fondant blauw en 25 gram donkergroen. Vorm de onderdelen zoals te zien is op de foto. Let op dat je een linker- en een rechterpoot maakt. Plak alles aan elkaar met edible glue en laat hem drogen. Maak de kersttakken door groen gekleurde fondant uit te rollen en sneeuwvlokken uit te steken. Snij de sneeuwvlokken door de midden en laat ook deze drogen.



Smeer de afgekoelde cake in met piping gel. Maak een rol van de blauwe fondant en rol deze plat, zodat hij 65 cm lang en net zo hoog als de cake is. Plak deze rondom de cake, zodat alleen de zijkant bedekt wordt. Snij het overvallende fondant weg.

Kneed 200 gram witte fondant goed door en maak er een bol van. Rol deze uit, zodat je een cirkel van ongeveer 26 cm krijgt. Leg deze op de cake en laat de overlappende zijanten naar beneden hangen. Smeer de bovenkant in met een beetje piping gel en strooi er het musketzaad over. Maak een bergje dennentakken van de gehalveerde sneeuwvlokken en plaats de beer er bovenop.