



Happy Bee-Red Cake

Verras de jarige met deze vrolijke bijentaart! De taart heeft een honingraat versiering en bijtjes van fondant omcirkelen de taart.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
10,49 €



PME Geometric Multicutter Hexagon Set/3

GMC104
4,70 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FMM Jeu d'Emporte-pièce Pivoine set (x4)

CUTPEON
7,25 €



Culpitt Tiges Fleur Blanc set/20 -20 jauge-

1382W
4,49 €



FunCakes Pâte de Modelage Paste White 250 g

F20780
4,25 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Poudre Alimentaire Brun - Milk Chocolate-

F45270
3,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Poudre Alimentaire Jaune - Sunset Yellow-

F45230
3,35 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 1 kg

F20530
9,49 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,05 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g

F44115

3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Orange 30 g

F44145

3,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Mandarine 120 g

F56260

5,89 €

Overige benodigdheden:

- 340 ml water
- 6 eieren
- 375 gram zachte ongezouten roomboter
- Tangetje

Bereidingswijze:

Maak de bijen en letters een dag van tevoren zodat ze de kans hebben om te drogen. Ga voor de bijen als volgt te werk: knip het 20 gauge flower wire doormidden met een tangetje en buig de bovenkant om tot een haakje of oogje. Kleur bijna alle FunCakes modelling paste met de gele en oranje kleurstof tot de juist kleur voor bijen, houdt een klein stukje paste wit. Maak van het gele modelling paste ovaaltjes, dip de wire met het haakje of oogje in de lijm en steek dit in het gele ovaal. Laat dit een nacht drogen. Rol het zwarte fondant heel dun uit en snijd met het cutting wheel smalle stroken die je met lijm op de bijtjes plakt. Met de eetbare stift teken je oogjes en een mondje. Rol de witte modelling paste heel dun uit en steek met de kleinste rozenblaadjesuitsteker net zoveel vormpjes uit als je bijen hebt. Knijp de puntjes iets samen en plak ze op de bijtjes.

Rol vervolgens de resterende gele modelling paste iets dikker uit en steek hier de letters uit die je nodig hebt. Laat ook deze een hele nacht drogen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 300 gram FunCakes mix voor Botercrème en 400 gram FunCakes mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakkingen of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [biscuit](#). Spray de bakpannen in met bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee pannen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Breng de botercrème op smaak met de mandarijnsmaakpasta.

Snijd de biscuits allebei 2 keer door en vul en smeer rondom af met botercrème. Gebruik de side scraper om de taarten strak af te smeren. Zet een half uur in de koelkast, smeer vervolgens nog een keer af met botercrème en zet weer terug in de koelkast om op te laten stijven.

Verdeel 700 gram witte FunCakes fondant in 3 stukken en kleur het in 3 verschillende tinten geel. Gebruik hiervoor de gele en oranje kleurstof samen. Bekleed allebei de taarten aan de bovenkant met geel fondant en zet weer terug in de koeling. Rol de 3 kleuren geel fondant uit en steek hier heel veel medium hexagonvormpjes uit. Maak een mengsel van de FunColours Sunset Yellow Dust en de Milk Chocolate Dust en geef de randjes van alle hexagons een kleurtje. Stapel de taarten op elkaar met behulp van taartkartons en dowels. Plak de hexagons tegen de taart aan. Gebruik eventueel een beetje lijm, maar in principe is het niet nodig.

Plak boven op de taart de letters die je gemaakt hebt met een beetje eetbare lijm. Doe in de flower pics een stukje fondant en steek hier de bijtjes op het ijzerdraad in. Steek deze op de gewenste plek in de taart. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.

Maak een complete bijen sweettable met [bijen macarons](#) en [bijen cupcakes](#).

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes