



Mega Frozen stapeltaart

Deze geweldige mega Frozen stapeltaart is gemaakt door Denise Wolf voor DeLeuksteTaartenshop, ter promotie van de nieuwe Frozen film en de PME Cake pannen! Zelf deze geweldige taart maken? Denise heeft een tutorial geschreven, zodat jij zelf ook lekker aan de slag kunt!

Boodschappenlijstje



Crisco graisse végétale 450g

23913
10,45 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
13,05 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 25 x 7,5cm

RND103
17,09 €



Culppitt Tiges Fleur Blanc set/50 -26
jaugé-

1386W
4,39 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 10 x 7,5cm

RND043
6,05 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
8,95 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 30 x 10cm

RND124
28,35 €



Sugarflair Colorant Aérographe Bleu
Clair 60ml

V308
6,99 €



Sugarflair Silver Leaf Transfer

G201

4,09 €

Wat belangrijk is voor je voorbereiding is dat je alles klaar hebt liggen wat je nodig hebt. Voor dit formaat taart moet je goed doorwerken en slim inplannen vanwege de grootte van de taart (al kun je dit ontwerp ook in een kleinere variant maken).

Stap 1: Het bakken van de biscuit

Alle biscuit is gebakken met de FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe en er is gebruik gemaakt van PME bakpannen. Alle lagen zijn voorzien van 4 lagen vulling.

- Laag 1) 35 cm 10 cm hoog gebakken
- Laag 2) 30 cm 10 cm hoog gebakken
- Laag 3) 25 cm 7 cm hoog gebakken
- Laag 4) 20 cm 7 cm hoog gebakken
- Laag 5) 15 cm 7 cm hoog gebakken
- Laag 6) 2x 10 7 cm hoog gebakken

Vullingen van lagen

- 1) FunCakes Banketbakkersroom, aardbeienjam
- 2) FunCakes Aardbeien bavarois
- 3) FunCakes Hazelnoot bavarois
- 4) FunCakes Enchanted Cream met FunCakes bosvruchten smaakstof
- 5) FunCakes Botercrème, aardbeienjam
- 6) FunCakes mix special edition voor Enchanted cream CHOCO

Je begint met het decoreren van de kasteelset. Ik heb de daken ingesmeerd met Crisco en zo met de handige voorbeelden van de set zelf het fondant op maat kunnen snijden en ze erop geplakt. Ik heb hiervoor FunCakes fondant Sea blue gebruikt. Dan de raampjes voorzien van Fondant ook door middel van de set die erbij zit. Alles is nog met de airbrush overgespoten met de kleur blue glitter en dan meteen boven een bakje de glitters van Sugarflair eroverheen. Onder de raampjes zitten sprinkels van de winter editie. Dan met de FunCakes Decomelts (wit) op bakpapier vegen maken van chocolade en deze laten uitharden.

Dan begin je met het vullen en afsmeren en bekleden van de eerste laag. Dan ga je de ruffels maken van FunCakes Sea Blue en Baby blue en White fondant. Dit meng je met een beetje tylose en dan plak je ze vervolgens een voor een op met water. Let op dat je het de kans geeft om uit te harden omdat anders alles gaat "hangen". Deze laag de koeling in en de volgende laag vullen, afsmeren en bekleden. Dit doe je zo tot je alle lagen gevuld hebt. Alle lagen zijn bekleed met witte FunCakes fondant en afgesmeerd met FunCakes botercrème.

Dan heb ik de 30 cm laag met de airbrush (Sugarflair light blue en glitter blue) bespoten dit doe je op gevoel en net hoe hoog dat je het zelf mooi vindt ik heb hem net over de helft gedaan. Dan ga je als hij droog is (dus in de koeling laten drogen.) hem stapelen. Zorg ervoor dat je GOEDE DIKKE STEVIGE dowels gebruikt en wees niet al te zuinig.

De 25cm laag heb ik compleet met de airbrush gekleurd, zodra deze droog was opnieuw gedoweld en gestapeld. De 20 cm heb ik wit gelaten voor het contrast, ook deze daarna dowelen en stapelen. De 15 cm heb ik weer $\frac{3}{4}$ bespoten en ook hier weer dowelen en stapelen. De 2x 10 cm heb ik op elkaar gezet (double barrel) en deze is bekleed met fondant en daarna met de airbrush zilver gespoten en hier overheen weer de zilveren glitters van Sugarflair. Toen heb ik alle randen versierd

met sprinkels (vergeet niet ruimte open te laten voor de kasteelset). En daarna de witte (ijs)schotsen erop plakken met chocolade. De verdere deco aanbrengen, deze plak ik vast met een klein beetje piping gel. Dan de drip aanbrengen. Als laatste gaat de 15 cm cake erop. De ijzerdraadjes zijn voorzien van suikerdeco van FunCakes die heb ik met chocolade vastgeplakt de (bloem)draag heb ik in de onderkant van de drum geprikt. Toen heb ik met de FunCakes glans spray Pearl White de gehele taart gesprayd zodat je een beetje een sneeuw effect krijgt. Als laatste bevestig ik alle torens op de taart doormiddel van piping gel (chocolade voldoet ook).

En klaar is Elsa's kasteel!