



Hawaïaanse bloemen taart

Maak deze prachtige zomerse bloementaart in Hawaïi sfeer. De bloemen maak je met behulp van de Hawaiian flower cutter en gum paste. De taart is gevuld met een heerlijke frisse FunCakes bavarois in bloedsinaasappel smaak.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 10 x 7,5cm

RND043
5,14 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,07 €



PME Dowel Rods Wood pk/12

DR1008
3,27 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
8,92 €



FMM Hawaiian Flower Cutters Set/3

CUTHWF
5,40 €

Overige benodigheden:

- eieren
- water
- 110 gram roomboter
- 500 ml slagroom
- slagroom versteviger voor 250 ml slagroom
- schaar
- zaagje of snoeischaar
- taartzaag of mes
- kwastje
- cocktailprikkers
- verschillende blad uitstekers
- paletmes
- rolstok

Hawaian flowers

Kleur de gumpaste en de meeldraden (stamens) in mooi heldere kleuren. Rol de gumpaste dun uit, steek de bloemen uit en frill de randen met de veining tool. Steek vanaf de achterkant een cocktailprikker in de bodem van de bloem. Plak in de bloem een bolletje gumpaste in dezelfde kleur, zodat je het puntje van de cocktailprikker niet meer ziet. Steek hier een meeldraad van dezelfde kleur als de bloem in. Steek de prikkertjes in een stuk piepschuim om de bloemen te laten drogen.

Tip: je kunt de bloemen al een paar dagen van tevoren maken.

Taart

Bak beide biscuits volgens de aanwijzing op de verpakking en laat goed afkoelen op een taartrooster.

Maak de bavarois, volgens de aanwijzingen op de verpakking, met 250 ml slagroom en laat opstijven in de koelkast. Klop de andere 250 ml slagroom met een schepje suiker en de versteviger.

Mix op hoge snelheid de suikerbakkerspoeder en de roomboter tot een witte crème. Doe een flinke schep in een spuitzak met mondje 12. Plaats de grootste taart op een taartkarton en snij de taart in 3 lagen, spuit op de onderste laag langs de rand een "dijkje" met de crème. Doe een paar scheppen bavarois binnen het dijkje en strijk dat glad. De laag bavarois moet even dik zijn als het dijkje crème. Spuit ook een dijkje op de tweede laag en vul deze met de slagroom. Leg de laatste laag biscuit op de taart en smeer de hele taart af met de crème. Doe het zelfde met de kleine taart. Zet de taarten in de koelkast tot het bekleden.

Kneed 500 gram fondant goed door en kleur deze mooi hel blauw (teal). Rol eerst 300 gram uit en bekleed de grootste taart er mee. De kleine taart bekleed je met de 200 gram die je overhoudt. Bewaar de taarten weer in de koelkast.

Kleur 100 gram fondant groen en steek hier verschillende vormen bladeren uit. Pak de taarten uit de koelkast. Knip of snijd 3 dowels, de eerste op maat van de hoogte van de taart en de andere twee een centimeter langer. Hierdoor komt de bovenste taart iets scheef te staan. Plaats de kleinste taart hier op. Plak met een beetje eetbare lijm de bladeren op de taarten. Prik als laatste de hawaïaan flowers in de taart.



Je kunt de taart helemaal afmaken met een paar takjes met kleine roze bloemetjes, gemaakt met de daisy/margerite plunger.

De taart is gevuld met slagroom, bewaar de taart daarom in de koelkast.