



Monstertaart in Bella Blue

Gemaakt in de Kleur van het Jaar, Bella Blue, is deze vrolijke creatie allesbehalve eng. Met ondeugende oogjes, kleurrijke hoorntjes en speelse details is dit de ideale taart voor kinderfeestjes of een themafeest.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Bella Blue 250
g
F20345
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Electric Yellow
250 g
F20335
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250 g
F20135
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Fire Red 250 g
F20120
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green
250 g
F20115
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g
F20100
2,85 €



FunCakes Deco Melts -Orange- 250g
F25120
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Vert- 250g
F25140
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Jaune- 250g
F25115
4,45 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g
F54750
2,25 €



FunCakes Gel à Pipeter Transparent
350 g
F54410
6,69 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive
03-3136
6,85 €



PME Emporte-pièce de rose de bruyère
set/4
BR210
3,45 €



PME Modelling tools, Blade and Shell

PME2
2,45 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Wilton Set Moules de Ballons de
Football

03-0-0078
15,79 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €



FunCakes Sphère Cake Dummy Ø5 cm
pk/3

F82330
4,35 €



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver
Rond 15 cm pk/3

F80400
2,19 €



FunCakes Bâtonnets à sucettes 15 cm
pcs/50

F83210
3,15 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5 cm

03-3133
5,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Soft Pearls Medium White 60
g

F51810
3,39 €



Wilton Moule à Gâteau Rond Extra
Profond Ø 15 x 10 cm

129001701
10,99 €



Wilton Rouleau Pâte à Sucre-Wide
Glide- 50cm

02-0-0197
28,19 €

Ingrediënten

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- 850 g FunCakes Rolfondant Bella Blue
- 200 g FunCakes Rolfondant Electric Yellow
- 150 g FunCakes Rolfondant Raven Black
- 150 g FunCakes Rolfondant Bright White
- 100 g FunCakes Rolfondant Fire Red
- 50 g FunCakes Rolfondant Spring Green
- 125 g FunCakes Deco Melts Oranje
- 125 g FunCakes Deco Melts Groen
- 125 g FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Zachte Parels Medium Wit
- FunCakes Piping Gel
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 250 g ongezoeten roomboter
- 233 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)
- IJshoorntjes

Benodigheden

- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Ø 16 cm
- 2x FunCakes Dummy Bol Ø 5 cm
- FunCakes Lollipop Sticks 15 cm
- Wilton Sports Ball Pan Set
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15x10 cm
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid 40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatel Hoek 22,5 cm
- Wilton Wide Glide Rolstok 50 cm
- Wilton Perfect Height Rolstok
- PME Briar Rose Cutter Set/4
- PME Modelling Tool Blade & Shell
- Cocktailprikkers

*Idealiter maak je de ogen, de hoorntjes en de hoedjes 1 of 2 dagen van tevoren zodat het goed kan drogen en makkelijker verwerkbaar is.

Stap 1: Maak de ogen

Snijd 1 FunCakes Dummy Bol doormidden. Kneed wat FunCakes Rolfondant Bella Blue soepel en rol dunne lapjes uit. Bestrijk de hele en halve bollen met FunCakes Piping Gel en bekleed ze met het blauwe fondant. Rol FunCakes Rolfondant Bright White en FunCakes Rolfondant Raven Black uit en steek rondjes uit voor de ogen. Maak oogleden van het blauwe fondant door halve rondjes te snijden

en plak alles met eetbare lijm op de bollen. Laat drogen en prik de hele bollen op FunCakes Lollipop Sticks. De halve bollen blijven apart.

Stap 2: Maak de hoedjes

Snijd de puntjes van de ijshoorntjes met een scherp mes. Smelt FunCakes Deco Melts en dip de puntjes erin. Laat opstijven in de koelkast en dip eventueel een tweede keer. Rol FunCakes Rolfondant Fire Red dun uit, snijd smalle strookjes en draai op tot lintjes. Bevestig de lintjes met eetbare lijm op de hoorntjes en plak bovenop een FunCakes Zachte Parel Medium Wit. Wanneer de ogen droog zijn, bevestig je de hoedjes met een beetje FunCakes Royal Icing.

Stap 3: Maak de hoorntjes

Neem twee gelijke stukken FunCakes Rolfondant Electric Yellow en vorm hier hoorntjes van. Maak de onderkant glad, prik ze op een cocktailprikker en laat goed drogen.

Stap 4: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet 1 halve bolvorm en 1 ronde bakpan in met FunCakes Bake Release Spray. Bereid 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen. Verdeel het beslag over de bakvormen en bak in ca. 30 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen op een Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid.

Stap 5: Bereid de botercrème

Maak 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen en breng op smaak met een FunCakes Smaakpasta naar keuze.

Stap 6: Vul en stapel de biscuits

Snijd de biscuits met de Wilton Cake Leveler 2x door. Vul en smeer de lagen af met botercrème. Plaats de halve bol met een taartkarton bovenop de ronde biscuit.

Stap 7: Bekleed de taart

Kneed FunCakes Rolfondant Bella Blue soepel en rol uit tot 2-3 mm dik. Bekleed de hele taart netjes met het fondant voor een strakke basis.

Stap 8: Maak het gezicht

Rol FunCakes Rolfondant Raven Black tot een rolletje en vorm hier een mond van. Bevestig deze met eetbare lijm op de taart. Rol Bright White fondant uit, snijd kleine vierkante tanden en plak erbij. Maak een tong van FunCakes Rolfondant Fire Red, snijd een nerf in het midden en plak deze ook vast. Bevestig de halve bollen met FunCakes Piping Gel als ogen tegen de taart.

Stap 9: Voeg details toe

Rol FunCakes Rolfondant Electric Yellow en Spring Green dun uit, steek kleine rondjes uit en plak deze speels over de taart.

Stap 10: Zet de taart in elkaar

Steek de hoorntjes en ogen in de taart. Breek eventueel een stukje van de lollipop sticks af om variatie in hoogte te creëren.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.