



Cartoon Taart met Hartjes

Ken jij de Cartoon trend al? Maak hem nu zelf met dit recept voor deze heerlijke Cartoon Cake met Hartjes! De taart is gevuld met FunCakes Botercrème en gedecoreerd met Smartflex Fondant. Verras je geliefde met deze taart tijdens Valentijnsdag, Moederdag of zelfs Vaderdag, want wij weten allemaal dat liefde door de maag gaat. Deze taart is ook perfect als Valentijnsdagdessert!

Boodschappenlijstje



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



FunCakes Colle Alimentaire 22 g
F54750
2,25 €



SmartFlex Pâte à sucre Velours Baby
Pink 250g
SMF007
3,39 €



SmartFlex Pâte à sucre Velours Noir
250g
SMF010
3,39 €



Crisco graisse végétale 450g
23913
11,65 €



Lisseuse de fondant Dr. Oetker Set/2
DRO1040
6,99 €



Patisse Emporte-pièce Biscuit Cœur
Set/5
P02013
5,85 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g
F44110
3,55 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL
F54100
4,99 €



SmartFlex Pâte à sucre Velours Rouge
1kg
SMF004
12,75 €



SmartFlex Pâte à Sucre Blanc Velours
Vanille 250g
SMF001
3,25 €



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



ScrapCooking Extrudeur Pâte à sucre
SC5098
21,35 €



Patisse Coupe Gâteau 31 cm
P01792
7,19 €



Culpitt Tiges Fleur Argent set/50 -24
jaug-

1384SIL
8,09 €



PME Pics pour Fleurs Small (x12)

FP300
3,79 €



FunCakes Cake Drum Coeur 27,5cm

F80750
5,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



PME Deep Heart Cake Pan 20 x 7,5cm

HRT083
14,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- SmartFlex Fondant Rood Velvet 600 g
- SmartFlex Fondant Baby Roze Velvet 150 g
- SmartFlex Fondant Wit Velvet Vanille 100g
- SmartFlex Fondant Zwart Velvet 150 g
- Crisco Plantaardig Vet
- 8 eieren
- 200 ml + 50 ml water
- 250 g zachte ongezoeten roomboter

Benodigheden

- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Decorator Preferred® Bakvorm Hart 20x5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Dr. Oetker Fondant Smoother Set/2
- Patisse Koekjes Uitsteker Hart Set/5
- ScrapCooking Fondant Extruder
- Culpitt Bloendraad Zilver 24 gauge
- PME Bloemen Pics Klein FP300

Stap 1: Maak de fondant hartjes

Kneed wat van de Smartflex Fondant Rood, Roze en Wit goed door tot het fondant soepel is en rol het fondant uit tot een dikte van ca. 2 mm. Steek daarna het fondant uit met de kleinste Patisse Koekjes Uitsteker Hart. Knip een Culpitt Bloendraad Zilver in drie delen, dip het uiteinde in de FunCakes Eetbare Lijm en steek dit in de uitgestoken hartjes. Laat dit idealiter een dag drogen.

Stap 2: Maak de zwarte fondant randjes

Kneed wat van de Smartflex Fondant Zwart met wat Crisco Plantaardige vet, zodat je het fondant beter uit de extruder krijgt. Plaats daarna je fondant in de Scrapcooking Fondant Extruder en blijf draaien tot er een sliert zwarte fondant uit de extruder komt. Maak daarna zwarte randjes rondom de fondant hartjes en plak dit vast met wat eetbare lijm. Dit laat je een paar uur drogen.

Stap 3: Maak de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe

Vet de Wilton Bakvorm Hart in met bakspray en verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven 160 graden). Maak daarna 250 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe aan met 4 eieren en 25 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur het beslag lichtroze met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze.

Spatel het beslag vervolgens in de ingevette bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen. Maak een tweede biscuit op dezelfde manier en kleur deze donker roze met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze. Voeg wat meer kleurstof toe om een donkerroze kleur te krijgen.

Stap 4: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Maak 200 g van de FunCakes Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en maak het af met 250 g zachte ongezoeten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 5: Vul en smeer de biscuit

Snijd beide biscuits 1 of 2 keer door met de taartzaag, afhankelijk van hoeveel laagjes je wilt. Vul de biscuit met de gemaakte botercrème en stapel de licht roze en donker roze biscuit om en om. Smeer daarna de taart rondom af en zet hem een uur in de koelkast zodat de botercrème op kan stijven.

Stap 6: Bekleed de biscuit met de Smartflex Fondant

Kneed de rest van de Smartflex Rood goed door en rol de fondant uit tot een dikte van ca. 2 mm. Bekleed hiermee daarna de taart en strijk het fondant mooi glad met behulp van de Dr. Oetker Fondant Smoother.

Stap 7: Decoreer de taart met fondant

Kneed de Smartflex Roze fondant soepel en rol hier een lange dunne sliert van. Druk dit met je vinger een beetje plat. Plak dit met wat eetbare lijm tegen het midden van de taart. Omlijn daarna de gehele taart met zwarte lijntjes fondant zodat er een cartoon effect ontstaat.

Rol wat wit en roze fondant dun uit en steek hier diverse maten hartjes van uit met de Patisserie Koekjes Uitsteker Hart. Plak de hartjes met wat eetbare lijm op de taart en omlijn deze met een zwart lijntje fondant.

Duw een klein stukje fondant in de PME Bloemen Pics en steek dit in de taart. Prik hier de hartjes op ijzerdraad in.

Stap 8: Verras een geliefde met deze heerlijke Cartoon Taart met Hartjes!