



Verjaardagstaart

Ben je op zoek naar de perfecte verjaardagstaart? Volg dan de stap voor stap instructies en maak deze taart gemakkelijk zelf. Bekleed de stapeltaart met gekleurde FunCakes fondant. Decoreer en versier de taart met verschillende decoraties gemaakt met behulp van verschillende uitstekers en siliconen mold. Plaats als finishing touch de strik op de taart.

Boodschappenlijstje



Crisco graisse végétale 450g

23913
10,45 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x 7,5cm

RND063
8,95 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
13,05 €



RD Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,29 €



PME Dowel Rods Wood pk/12

DR1008
3,85 €

Overige benodigdheden:

- Een stukje bakpapier op maat geknipt tot een cirkel van 15 cm

Bak de biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking, vul ze en smeer ze af met een dun laagje botercrème. Zet de 20 cm taart op het cakeboard en bekleed deze met de gele fondant.

Kneed een beetje tylose door 75 gram van elke kleur. Rol uit en snij er 14 stroken van 8 cm lang en 1,5 cm breed. Doe wat edible glue op de uiteinden en vorm er lussen van. Zet deze op hun kant om te drogen.

Zet de 15 cm biscuit op het cakeboard. Smeer de Wilton Impression Mat in met een beetje crisco. Rol de gele fondant uit en leg de mat er op. Rol hier nog één keer stevig overheen zodat de structuur er goed in zit. Haal de mat er af en bekleed de taart met de fondant. Wees voorzichtig met aandrukken omdat je anders de structuur er weer uit haalt.

Maak nu met de verschillende kleuren fondant de decoraties voor de taart en plak ze er op. Snij of knip 4 dowel rods precies op de hoogte van de onderste taart en steek ze in de taart. Leg hier het rondje bakpapier op en zet daar de bovenste taart op. Plak de strik in elkaar door deze op te bouwen in verschillende lagen.