



Vlindertjes Taart

Maak deze heerlijke Vlindertjes Taart waar extra liefde in zit! De vlindertjes zijn gemaakt van FunCakes Fondant en vormen samen een ombre hart op de taart. De taart is gevuld en af gesmeerd met een heerlijke aardbeien botercrème. Hoe lekker klinkt dat? Deze taart is leuk om te maken voor Moederdag, Valentijnsdag of om de liefde te vieren!

Boodschappenlijstje



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



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 900
g
F10555
7,05 €



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



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



Wilton Rouleau à Pâtisserie Petit -15cm
03-0193
3,55 €



Patisse Grille de Refroidissement Anti-
adhésive 40x25cm
P10578
7,39 €



PME CMC Poudre de Tylo 55g
104FP002
3,49 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1
kg
F10560
7,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg
F20500
9,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise
120 g
F56220
5,89 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11
F85110
3,79 €



Patisse emporte-pièce poussoir
papillon
02045
7,19 €



Patisse Spatule Coudée RVS 11cm
P10370
5,19 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 25 x
7,5cm
RND103
17,09 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-

CL12

5,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 400g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200g
- FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Rolfondant Wit 1kg
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Bake Release Spray
- PME CMC Tylo Poeder
- 6 eieren
- 40 + 200 ml water
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- Met poedersuiker bestrooid werkblad

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Rolstok Klein 15cm
- Patisse Plunger Cutter Vlinder set/3
- Patisse Gebogen Spatel RVS 11cm
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- PME Taartzaag 30cm
- PME Smoother met Handvat
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 25 x 7,5cm
- A4 papier

Let op: De vlinders maak je een uur van te voren zodat ze goed kunnen drogen.

Stap 1: Maak de vlinders

Kneed 200 gram FunCakes Rolfondant Wit met een mespuntje tylo poeder voor stevigheid. Verdeel dit daarna in 5 stukken en kleur 4 stukken fondant in verschillende tinten roze met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze. Vouw de A4 papier in de lengte doormidden en vouw de lange zijdes nog een keer dubbel. Zo ontstaat er een V-vorm in het midden.

Rol met de Wilton Rolstok het gekleurde fondant uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad tot een dikte van 1-2 mm en steek hier vlindertjes uit met de Patisse Vlinder Uitstekers. Vouw de vleugeltjes iets naar elkaar toe en laat ze in de V-vorm drogen.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak daarna 400 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de ronde bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray en spatel het beslag van de biscuit in de bakvorm. Bak de biscuit in ongeveer 40-45 minuten gaar en stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Maak ondertussen 200 gram FunCakes Mix voor Botercrème aan zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Aardbei.

Stap 4: Vul en smeer de biscuit af

Snijd de biscuit met de taartzaag twee keer doormidden en vul en smeer rondom af met de aardbeien botercrème. Laat de dit daarna in de koelkast een half uur opstijven.

Stap 5: Bekleed de taart met fondant

Rol 750 gram van de FunCakes Fondant Wit uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad tot een dikte van 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Gebruik de 2 smoothers om het fondant mooi strak om de taart te krijgen en snijd met een mes het overvloedige fondant netjes weg.

Stap 6: Decoreer de taart met vlindertjes

Roer wat FunCakes Mix voor Royal Icing in een schaalje glad en doe dit in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en plak hiermee de vlinders in een ombre hartvorm op de taart.

Stap 7: Geniet van een heerlijk stukje Vlindertjes Taart!