



Prachtige taart

Deze prachtige taart is gemakkelijk zelf te maken. Volg eenvoudig de stap voor stap instructies en je taart kan niet mislukken. Begin met het bakken van de taart zelf, gebruik hier voor de FunCakes mix voor biscuit. Bekleed de taart met marsepein van FunCakes. Als laatste versier je de taart met decoraties gemaakt met behulp van uitstekers en silicone mallen.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x
7,5cm

RND083
13,05 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340
4,79 €

Overige benodigdheden:

- Eieren
- Roomboter
- Vulling voor de taart

Bak de biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat hem afkoelen op een rooster. Snij de biscuit twee keer door en vul hem met een vulling naar wens. Leg de lagen weer op elkaar en smeer de buitenkant af met botercrème of een crème gemaakt van 100 gram roomboter met 100 gram suikerbakkerspoeder.

Kneed de blanke marsepein goed door en rol deze uit op wat poedersuiker. Leg de plak over de taart en druk voorzichtig aan. Snij de overtollige marsepein er af met een mesje. Kneed nu de kleurtjes marsepein goed door en druk ze in de vormpjes van de Wilton mold. Deze is non-stick, je hoeft er dus geen poedersuiker in te gebruiken. Het mooiste resultaat krijg je als je de vormpjes precies vol doet. Plak de marsepeinen figuurtjes op de taart met een beetje eetbare lijm.

Tip: maak de taart nog feestelijker door hem te decoreren met suikerparels en/of eetbare glitter. De taart is (afhankelijk van de vulling) 4 dagen houdbaar in de koelkast en 3 maanden in de vriezer.