



## Champagne Taart

Vier Oud & Nieuw, een huwelijk of ander feest met deze mooie champagne taart! De taart barst van de champagne bubbels en smaakt zelfs naar champagne.

## Boodschappenlijstje



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



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g  
F10125  
5,09 €



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



FunCakes Poudre Alimentaire  
Scintillante Golden Ginger  
F41095  
3,99 €



Sugarflair Edible Lustre Rose Gold 4g  
E7012  
4,69 €



Sugarflair Edible Lustre Pearl Ivory 4g  
E7013  
4,69 €



LorAnn Super Strength Flavor Vin  
Mousseux 3,7ml  
L0550  
2,19 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



PME Moule Rond Extra Profond  
Ø15x10cm  
RND064  
11,29 €



PME Spatule Lame Inclinée 23cm  
PK1013  
5,35 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250g
- FunCakes Mix voor Botecrème 200g
- FunCakes Bake Release Spray
- LorAnn Super Strength Smaakstof Sprankelende Wijn
- FunCakes Rolfondant Wit 700g
- PME Piping Gel
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Rose Goud
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Pearl Ivory
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- 4 eieren
- 25 ml + 200 ml water
- Poedersuiker

## Benodigheden

- PME Extra Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- Champagneglas

## Stap 1: Bak de Biscuit Deluxe

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpan in met bakspray. Maak 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel de biscuitmix in de ingevette bakpan. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort hierna op een taartrooster om af te laten koelen.

## Stap 2: Bereid de Botercrème

Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de sparkling wine smaakpasta.

## Stap 3: Taart vullen en bekleden

Snijd de biscuit twee keer door en vul en smeer rondom af met de botercrème. Zet de taart een half uur in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven. Kneed 700 gram fondant goed door, rol het uit op een met poedersuiker bestoven werkblad tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart.

## Stap 4: Taart decoreren

Maak van de rest van het fondant allemaal kleine balletjes. Doe wat kleuren glitter dust in een schaalje en rol de balletjes fondant hierdoorheen tot ze goed gedekt zijn. Meng de pearl white en ginger met elkaar om een rosé kleur te krijgen. Plak de bolletjes fondant op en tegen de taart aan

met wat piping gel. Eventueel kan je als de balletjes langs de zijkant zitten de taart inwickelen met plasticfolie, dit gaat schuiven van de balletjes tegen. Steek het champagneglas in de taart. Vlak voor het opdienen verwijder je het plasticfolie.

#### **Stap 4: Geniet van de Champagne taart!**