



Patchwork Taart

Wil je je taart op een unieke manier versieren? Denk dan eens aan patchwork. Doormiddel van verschillende prints, die je laat printen op frosty sheets kun je deze gave taart zelf maken! De basis is gemaakt van cupcake mix bekleed met FunCakes fondant wit.

Boodschappenlijstje



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €



PME Emporte-pièce Poussoir Fleur
Blossom set/4

FB550
9,99 €



Patisse Grille de Refroidissement Anti-
adhésive 40x25cm

P10578
7,39 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
3,96 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack
Couleurs Pastel 5x100g

F20355
7,49 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Wilton Douilles Open Star #018

02-0-0215
1,65 €



PME Moule Profond en Forme de Cœur
20x7,5cm

HRT083
14,59 €



Wilton Icing Color Rose 28g

04-0-0043
2,59 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
5,16 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 375 gram (ongezouten) roomboter
- Verschillende printjes op frosty sheet (via Deleukstetaartenprints.nl)
- 30 ml water

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Mix 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat hem afkoelen op een rooster. Maak ondertussen botercrème aan zoals aangegeven op de verpakking en smeer de taart af met botercrème.

Kneed 400 gram witte fondant goed door en rol hem dun uit op een beetje poedersuiker. Gebruik de witte fondant om de taart mee te bekleden. Snij de printjes in verschillende vormen en plak ze met een beetje piping gel op de taart. Rol de verschillende kleuren fondant (50 gram van iedere kleur) uit en maak hiermee lapjes die de nog lege plekken op de taart opvullen, zó dat alles bedekt is. Steek kleine bloemetjes en hartjes uit en plak die op de fondant stukjes.

Bereid de royal icing. Zeef 250 gram mix voor royal icing en meng dit met 30 ml water. Klop de mix en het water in circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, het niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen.

Verdeel de icing in tweeën, kleur een deel roze. Plaat spuitmondje 2 in een spuitzak en vul deze met de witte icing. Plaats spuitmondje 18 in een andere spuitzak en vul deze met de roze icing. Maak met de witte icing kleine steekjes op de taart, alsof je de verschillende printjes aan elkaar naait. Werk de onderkant van de taart af met een schelp randje van roze icing.