



Bloemen verjaardagstaart

In september viert FunCakes haar 15e verjaardag, en dat vraagt om een groot feest! Speciaal voor deze gelegenheid heeft FunCakes een schitterende verjaardagstaart gemaakt. Deze taart, versierd met verschillende bloemen, is een echt pronkstuk dat elke verjaardag compleet maakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack
Couleurs Pastel 5x100 g

F20355
7,90 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g

F44120
3,45 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Orange 30 g

F44145
3,45 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,45 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Jaune 30 g

F44115
3,45 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,45 €



FunCakes Spray Métallique Or Brillant
100 ml

F41405
8,50 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
5,00 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,80 €



FunCakes Taartkartons Goud/Zilver
Rond 15 cm pk/3

F80400
2,20 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douille #4B Étoile ouverte

02-0-0159
2,35 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Douille #032 Open Star Carded

02-0-0155
1,70 €



Wilton Decorator Preferred Moule Profond Rond Ø 20 x 7,5cm

03-0-0034
11,25 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €



Culpitt Tiges Fleur Blanc set/20 -20 jauge-

1382W
4,50 €



PME Pics pour Fleurs Small (x12)

FP300
3,95 €



Wilton Tiges Support Plastique set/4

05-0-0028
3,60 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5 cm

03-3133
6,05 €



Wilton Douille #21 Open Star Carded

02-0-0150
1,65 €



Wilton Decorator Preferred Moule Profond Rond Ø 15 x 7,5cm

03-0-0035
10,15 €



Wilton Rouleau Pâte à Sucre-Perfect Height- 22,5cm

02-0-0169
9,00 €



PME Butterfly Plunger Cutter set/3

BU910
9,85 €



PME Floral Tape Pale Blue with Silver Sparkle

FTG207
1,53 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
- FunCakes Rolfondant Multipack Pastel Colours
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Color Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Food Colour Gel Helder Groen
- FunCakes Metallic Spray Helder Goud
- FunCakes Bake Release Spray
- 340 ml water
- 300 ml melk
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Ronde Bakvorm Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm
- Wilton Rolstok 22,5cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag -25cm-
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- 2x Wilton Spuitmondje #032
- 2x Wilton Spuitmondje #021
- 2x Wilton Spuitmondje #1M
- 2x Wilton Spuitmondje #4B
- 2x Wilton Spuitmondje #018
- Wilton Standard Adaptor/Coupler (meerdere)
- PME Flower Pics Small pk/12
- PME Butterfly Plunger Cutter set/3
- PME Floral Tape Pale Blue with Silver Sparkle
- Culpitt Floral Wire White set/20 -20 gauge

Idealiter maak je de vlinders een dag van tevoren.

Stap 1: Maak de fondant vlinders

Kneed kleine beetjes van alle kleuren pastel fondant soepel en draai ze samen tot een regenboog gekleurde bal. Rol dit vervolgens dun uit en steek hier verschillende vlindertjes uit. Vouw een vel A4 papier tot de vorm M en leg hier de vlinders in zodat ze goed kunnen opdrogen.

Stap 2: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvormen in met de Bake Release Spray. Maak 400 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze direct na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Maak 3x150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Snijd vervolgens de biscuits met de taartzaag 2x door en vul deze met jam naar keuze en Enchanted Cream®. Smeer de buiten kant van de biscuits af met een dunne laag Enchanted Cream®.

Stap 4: Stapel de biscuits

Stapel de twee biscuits op elkaar met een op maat geknipt taartkarton voor de 15 cm biscuit en op maat geknipte dowels voor in de 20 cm biscuit. Doe eventueel een dotje creme tussen de twee taarten tegen het schuiven.

Stap 5: Kleur de Enchanted Cream®

Verdeel de overgebleven Enchanted Cream® over schaalpjes en kleur het in de gewenste kleuren. Spuit allebei de taarten helemaal vol met rozetten, dropflowers en sterretjes in alle kleuren die je hebt gemaakt. Duw hier en daar de fondant vlinders op de crème in de taart.

Stap 6: Decoreer de taart met krullen

Wikkel om 4 20 gauge draden blauw tape en draai ze om de rolstok om het te laten krullen. Doe dit ook met een paar 20 gauge draden zonder tape. Deze krullen spuit je goud met de metallic spray.

Prik de draden in de taart met een flower pic. **NOOIT** de draden zonder bescherming in de taart steken ivm met oxidatie van het ijzerdraad.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke bloemen verjaardagstaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.