Bruidstaart met eetbare bloemen

Ga je een bruidstaart maken voor een lente- of zomerbruiloft? Dan is dit recept precies wat je zoekt! Deze elegante taart straalt dankzij de frisse kleuren en de prachtige eetbare bloemen van FunCakes, die zorgen voor een romantische én stijlvolle uitstraling. Een echte eyecatcher waar je gasten gegarandeerd van onder de indruk zijn!

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100

4,95 €

FunCakes Covering Paste 500g Blanc

F20800

5,99 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125

5,09 €

FunCakes Fleurs en Papier Comestibles Deluxe Pompom/Pâquerette Mix Moyenne pk/12

F53895

9,99 €

FunCakes Fleurs en Papier Comestibles Deluxe Rose Pastella Jaune/Orange Ombre Grande pk/1

F53835

6,49 €

FunCakes Pâte Aromatisante Orange 120 g

F56305

5,89 €

FunCakes Perles de Chocolat Croquant - Metallic Gold 60g

F53385

4,39 €

FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100

4,99 €

FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110

3,79 €

FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3

F80400

2,19 €

Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120

11,65 €

Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136

6,85 €

Wilton Tiges Support Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €

Wilton Douille #032 Open Star Carded

02-0-0155
1,69 €

Wilton Moule à Gâteau Rond Extra Profond Ø 15 x 10 cm

129001701
10,99 €

Wilton Rouleau Pâte à Sucre-Wide Glide- 50cm

02-0-0197
28,19 €

Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5 cm

03-3133
5,95 €

Wilton Lyre Génoise Petite -25cm-

03-3105
11,49 €

Wilton Moule à Gâteau Rond Extra Profond Ø 20 x 10 cm

129001703
14,99 €

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Sinaasappel
- FunCakes Crispy Choco Pearls - Metallic Gold
- 1 kg FunCakes Covering Paste White
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Pompom/Margriet Mix Medium pk/12
- FunCakes Eetbare Papieren Bloemen Deluxe Rose Pastella Geel/Oranje Ombre Groot pk/1
- FunCakes Bake Release Spray
- 40 ml water + 400 ml water
- 500 g zachte ongezouten roomboter
- 6 eieren

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 41 cm
- FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Dowel Rods Plastic set/4
- Wilton Decorating Tip #032 Open Star
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm
- Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de twee Wilton Extra Diepe Bakvormen in met FunCakes Bake Release Spray.

Maak de 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 6 eieren en 40 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin en gaar. Stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak de 400 g FunCakes Mix voor Botercreme met 400 ml water en 500 g zachte ongezouten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Sinaasappel.

Snijd allebei de biscuits twee keer door met de Wilton Taartzaag en vul ze met botercrème. Smeer ook de buitenkant af met botercrème en laat ze opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreren

Kneed de FunCakes Covering Paste soepel, rol uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en bekleed

hiermee de twee taarten.

Steek in de onderste taart vier Wilton Dowel Rods en knip ze af op maat. Smeer tussen de dowels een beetje botercrème bovenop de taart. Zet de kleinste taart op een op maat geknipt FunCakes Taartkarton en zet dit op de gedowelde taart. Door de botercrème tussen de dowels blijft de bovenste taart op zijn plek staan en verschuift hij niet.

Doe in een FunCakes spuitzak spuitmondje #032 van Wilton en vul met botercrème. Spuit langs de randen van de taart een mooi schelprandje en druk er hier en daar een gouden Choco parel van FunCakes in.

Bevestig de grote en kleine FunCakes Wafer Flowers met toefjes botercrème op de taart. Laat dit even opstijven in de koelkast zodat de botercrème hard wordt en de bloemen goed op hun plek blijven zitten.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.