



Skye Paw Patrol taart

Verras de Paw Patrol fan met een Skye taart! De taart is gemaakt van biscuit en botercrème en met fondant versierd. We leggen stap voor stap uit hoe je zelf deze taart met een vulling van koekjesbotercrème en chocolade stukjes maakt.

Boodschappenlijstje



PME Plastic Cutter Oval Set/6

PN03
3,82 €



Patisse Emporte-Pièce Ensemble de bagues set/ 14

01950
19,65 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 250 g

F20135
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink 250 g

F20190
2,85 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1 kg

F20500
9,49 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown 250 g

F20150
2,85 €



FunCakes Gouttes de chocolat au lait 350 g

F30125
11,89 €



FunCakes Pâte à Sucre Royal Purple 250 g

F20200
2,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Biscuits 100 g

F56155
5,15 €

Overige benodigheden:

- 5 eieren (260 g)
- 33 + 200 ml water
- 250 gram ongezouten boter
- Kopspeld

Stap 1: Biscuit bakken

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 325 gram FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe, 5 eieren en 33 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35-40 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Taart vullen

Meng 200 gram FunCakes mix voor Botercrème met 200 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Breng de crème op smaak met koekjes smaakpasta. Snij de biscuit twee keer door en vul de lagen met de koekjesbotercrème. Strooi wat chocolade drops over elke laag botercrème voordat je de biscuitlaag erop legt. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème met behulp van een schraper. Zet een half uur in de koelkast. Smeer daarna weer een dun laagje botercrème rondom de taart, en zet weer even in de koelkast.

Stap 3: Taart bekleden

Kneed 350 gram bruine fondant door met 50 gram witte fondant om het fondant lichtbruin te krijgen. Rol dit uit (niet te dik!) met de grote rolstok. Bekleed de taart en gebruik een fondant smoother om de fondant mooi strak te krijgen. Kneed 100 gram paarse fondant door en rol dit uit, bekleed hiermee de drum. Werk de taart en de drum af met een roze lint, die je vast zet met een kopspeld. Zet de taart op de drum.

Stap 4: Taart decoreren

Bril: Rol roze fondant uit en snijd hier een strook van ongeveer 5 cm breed uit en lang genoeg zodat hij helemaal aan de zijkanen en over de taart heen gelegd kan worden. Plak deze over het midden van de taart met eetbare lijm. Rol paars fondant dik uit en steek hier 2 cirkels uit die iets groter zijn dan de roze strook. Steek uit deze cirkel een kleinere cirkel zodat je een ring overhoudt. Steek zo ook iets kleinere roze ringen uit, die precies op de paarse ringen passen. Plak dit op elkaar met eetbare lijm en plak deze op de roze strook, laat 1 cm ruimte er tussen. Steek 2 roze stroken uit van ongeveer 2 cm breed. Plak deze aan beide kanten vanaf de paarse ring naar de onderkant van de taart. Snijd ook een kort strookje uit en plak deze tussen de twee ringen in.

Ogen: Rol bruine, witte, zwarte en roze fondant uit. Steek uit bruin fondant de twee grootste ovalen met de ovalen uitsteker. Steek uit zwart fondant 2 kleinere ovalen en snijd ongeveer een kwart van de onderkant af. Steek uit wit fondant 2 nog kleinere ovalen en snijd ook wat van de onderkant of, zodat

deze mooi binnen het zwarte ovaal valt. Maak zo ook roze ovalen die binnen het witte fondant vallen. Snijd uit zwart fondant 2 kleine cirkels die in het roze passen en uit wit fondant 2 cirkels die in het zwart passen. Maak van een beetje zwarte fondant twee pilvormen. Plak alle onderdelen met eetbare lijm op elkaar, zie ook de afbeelding als voorbeeld.

Neus: Rol bruin fondant uit. Snij een neusvorm uit met de cutting wheel. Steek een cirkeltje uit dik uitgerolde zwarte fondant voor de snuit. Maak van zwarte fondant rolletjes die de mond vormen. Plak alles vast met wat eetbare lijm.

Oren: Rol bruine fondant uit en snijd hier twee langwerpige oren uit. Teken dit eventueel eerst uit op papier. Zorg ervoor dat het oor bovenop de taart geplakt kan worden en aan de onderkant langer is dan de taart.

Kuif: Rol van bruin fondant 4 kegels.

Plak de ogen, neus en oren op de taart met eetbare lijm.

Met dank aan [Joh's taarten](#).