



Verjaardag olifant

Het is feest met deze schattige verjaardag olifant! Volg de stappen in ons recept om deze prachtige taart te maken voor de verjaardag van jouw zoon of dochter.

Boodschappenlijstje



PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm

CL18
12,65 €



Sugarflair Dusting Colour Blush Pink
7ml

D142
4,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg

F10560
7,95 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g

F10150
6,25 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Blue
250g

F20220
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Pink
250g

F20240
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250g

F20100
2,85 €



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
6,99 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
3,65 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Denim Blue
250g

F20180
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Green
250g

F20225
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pastel Yellow
250g

F20230
2,85 €

Overige benodigdheden:

- 13 eieren (circa 650 gram)
- 2 x 25 ml water
- 2 x 15 ml water
- 125 ml water
- 150 gram ongezoeten boter
- 750 ml water
- 30 ml water
- 2 saté prikkers
- Suikerbakkerspoeder om te bestrooien

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

Meng 300 gram mix voor banketbakkersroom met 750 ml water. Klop de room met een garde of mixer in ca. 5 minuten tot een gladde massa. Zet tot gebruik in de koelkast.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix, 6½ ei en 40 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Herhaal dit bakproces nog een keer, zodat je van allebei de maten twee biscuits hebt.

Snijd de 20 cm biscuit allebei twee keer door en vul ze met een dun laagje banketbakkersroom en stapel de lagen op elkaar. Doe dit ook met de 15 cm biscuits.

Klop 150 gram ongezoeten (room)boter in circa 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).

Smeer de twee taarten af met een dun laagje creme m.b.v. een spatel. Knip een goud/zilver karton op maat van de 15 cm biscuit.

Kneed 750 gram denim blue fondant met 625 gram witte fondant en kneed goed door elkaar. Rol ruim 2/3 van het gemengde fondant uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en bekleed hiermee de 20 cm taart. Snijd het overvloedige fondant weg. Bekleed op dezelfde manier de 15 cm taart en zet ze in de koelkast tot gebruik.

Knip uit de twee goud/zilver kartons oren van de olifant, smeer ze in met piping gel en bekleed de oren met fondant. Kneed wat violet door het witte fondant en maak met deze kleur de binnenkant van de oren en plak het vast met eetbare lijm.

Maak de royal icing aan zoals aangegeven op de verpakking. Leg twee saté prikkers achter de oren en plak ze vast met royal icing en laat goed drogen. Idealiter doe je dit ruim een dag van tevoren! Maak van de overgebleven fondant (de kleur van de olifant) een puntmuts, maar houdt wat achter de hand om de slurf te maken. Heb je niet genoeg dan gebruik je een andere kleur fondant voor de

puntmuts, uiteindelijk zie je er niks van, dus de kleur maakt niet uit.

Rol een voor een de pastel fondant uit, maak linten met de multi ribbon cutter en beplak de muts met repen pastel fondant en maak voor bovenop een bolletje. Laat goed drogen! Ook dit doe je idealiter ruim een dag van tevoren.

Duw in de 20 cm 4 dowels en knip ze op maat af. Zet de 15 cm taart met het goud/zilver karton erop. Doe er eventueel een likje botercrème tussen tegen het schuiven. Steek voorzichtig de oren in de bovenste taart en plak het aan de achterkant vast met royal icing. Zorg ervoor dat je het niet ziet! Maak de slurf van de olifant en plak hem op de taart. Ondersteun het einde evt. met een stukje papier wat je verwijderd vlak voor het opdienen.

Maak met zwart fondant oogjes, haartjes en wenkbrauwen en plak ze op de taart. Geef de wangetjes een kleurtje met de blush en een zacht kwastje. Rol een stukje lila fondant uit en steek hier rondjes uit voor de teentjes en plak dit tegen de taart. Zet de puntmuts als laatste op de taart.