



Vaderdag Taart - Familie Meerschaert

Wil jij je vader, vriend, neefje, buurman verrassen met een origineel cadeautje? Maak dan deze heerlijke overhemd taart! De taart is gemaakt van biscuit, gedecoreerd met fondant en gevuld met een heerlijke botercrème. Geniet er heerlijk samen van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,21 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g
F10125
4,33 €



FunCakes Pâte à Sucre Étalée Bright
White
F20700
6,37 €



FunCakes Pâte à Sucre Étalée Baby
Blue
F20705
7,22 €



FunCakes Pâte à Sucre Étalée Denim
Blue
F20740
7,22 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 25 x 7,5cm
03-0-0030
11,18 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-
02-0-0129
3,53 €



PME Plastic Rolling Pin 22,5 cm
PP86
4,97 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 330 gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 gr
- FunCakes Uitgerolde Fondant Disc Babyblauw
- FunCakes Uitgerolde Fondant Disc Denim Blauw
- FunCakes Uitgerolde Fondant Disc Wit
- 5 eieren
- 33 ml water
- 125ml water (voor de botercrème)
- 150 gram ongezouten (room)boter

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø25x7,5cm
- Wilton Taartzaag 25 cm
- PME Rolstok Non-Stick 22,5 cm
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- JEM Pop It - Knopen - Button Uitsteker Set/2

Stap 1: Bak de biscuit

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram FunCakes Mix voor Biscuit, 5 eieren en 33 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 bakvorm (25 cm) 1/2 tot 2/3 vol en bak de taart in 35-40 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.

Stap 2: Maak en vul de biscuit met botercrème

Snijd de biscuit met een taartzaag of broodmes twee keer door na het afkoelen. Meng 125 gram FunCakes mix voor botercrème met 125ml water en laat dit mengsel opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Vul de lagen van de taart met botercrème. Voordat de taart bekleed wordt, kan de taart aan de buitenkant ingesmeerd worden met botercrème (rondom de taart). De boter crème kan aan de hand van een spatel/lepel of iets soortgelijks gelijkmatig verdeeld worden om de taart heen (zodat er een laagje omheen zit). Het is de bedoeling dat dit laagje niet al te dik is.

Stap 3: Bekleed de taart met fondant

Gebruik de FunCakes Ready-Rolled fondant om de taart te bekleden. Haal de fondant disc uit de aluminiumfolie en rol deze voorzichtig uit met de PME kunststof roller Glad 22,5 cm. Trek de fondant disc glad door aan weerszijden van de witte folie te trekken. Plaats de fondant disc op de taart met de folie naar boven. Verwijder de folie en strijk het fondant met een smoother glad om de taart. Snijd overtollig fondant weg.

Stap 4: Decoreer de taart met fondant

Vervolgens kun je de FunCakes Rolfondant -Denim Blue- en de FunCakes Rolfondant -Bright White- gebruiken om de taart te decoreren met details. Gebruik de FMM Multi Stroken Uitsteker en de JEM Pop It® Buttons om het overhemd te decoreren. Kneed het fondant met de muis van je hand voor maximaal een minuut lang. Rol de fondant uit met de PME Kunststof roller Glad 22,5 cm. Gebruik de cutters om stukken fondant uit te snijden voor de stropdas of kraag van het overhemd. Gebruik de JEM Pop It® Buttons om knoopjes op het overhemd te maken.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Vaderdag taart!

Deze taart is gemaakt door [familie Meerschaert](#).