



Botanicaltaart

Deze overheerlijke botanicaltaart ziet er niet alleen prachtig uit maar hij is ook nog eens lekker, deze taart is geschikt voor verjaardagen en bruiloften.

Boodschappenlijstje



PME Moule Rond Extra Profond
Ø10x10cm

RND044
7,95 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

RND064
11,29 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

RND084
16,69 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg

F10560
7,95 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500g

F10150
6,25 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Citron
30g

F44150
1,83 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green
30g

F44175
3,65 €



Wilton Comfort Grip Spatule Effilée
22,5cm

02-0-0183
4,89 €



Wilton Douilles Petal #104

02-0-0136
1,65 €



Wilton Douilles Round #012

02-0-0138
1,65 €



Wilton Douilles Open Star #014

02-0-0140
1,69 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #022

02-0-0295
1,69 €



Wilton Douilles Open Star #018

02-0-0215
1,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Claret 30g

F44170
3,65 €



Wilton Douilles Open Star #8B

02-0-0164
2,35 €



Sugarflair Paste Colour Pastel Pearl Ivory 25g

A327
4,85 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g

F44140
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €

Benodigdheden:

- 7,5 ei
- 1200 ml water
- 650 gram zachte ongezoeten roomboter
- Jam naar keuze
- Extra diepe bakvorm rond Ø 20 cm, bijvoorbeeld van PME
- Extra diepe bakvorm rond Ø 15 cm, bijvoorbeeld van PME
- Extra diepe bakvorm rond Ø 10 cm, bijvoorbeeld van PME
- Kwastje

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 525 gram Mix voor Botercrème en 500 gram Mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakking of de basisrecepten voor botercrème en biscuit. Spray de bakvormen in met bakspray en vul ze alle drie met het biscuitbeslag. Bak gedurende 30-35 minuten. Stort ze direct daarna op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Maak 250 gram Banketbakkersroom zoals aangegeven op de verpakking of in dit basisrecept. Snijd de biscuits allemaal twee of drie keer door (afhankelijk van de hoogte) en vul met de jam en banketbakkersroom. Stapel vervolgens weer op elkaar en smeer rondom af met een dun laagje botercrème. Laat dit opstijven in de koelkast.

Neem drie porties botercrème, waarvan je er één bruin kleurt, één lichtbruin en één ivoor. Voor de lichtbruine kleur gebruik je ook de ivoor kleurstof. Smeer de drie taarten af met de drie kleuren botercrème, dit mag lekker robuust. Stapel de taarten op elkaar met dowels en op maat geknipte taartkartons. Raadpleeg voor een uitleg dit recept. Zet in de koelkast tot verder gebruik.

Kleur de resterende botercrème in diverse tinten groen en doe dit in spuitzakken met adaptors, zodat je straks makkelijk de spuitmondjes kunt wisselen. Trek in één spuitzak een lijn van claret kleurstof en vul met een wat lichter groene botercrème. Plak telkens voordat je een plantje gaat spuiten een icing square op de bloemennagel. Deze plak je vast met een likje botercrème.

Voor het vetplantje met de driehoekige blaadjes en rode streepjes ga je als volgt te werk: gebruik de spuitzak met de claret kleurstof en de groene botercrème en bevestig er spuitmondje #352 aan. Spuit langs de buitenrand van de bloemennagel kleine blaadjes. Ben je helemaal rond dan ga je iets naar binnen en spuit je weer allemaal blaadjes. Je gaat hiermee door tot dat de hele bovenkant bedekt is met blaadjes. Leg de vetplantjes op een dienblad in de vriezer.

Voor het ronde vetplantje gebruik je weer de spuitzak met de groene botercrème en het rode streepje. Spuit met spuitmondje #12 een kleine piramide op de bloemennagel. Verwissel de spuitmondjes en ga verder met spuitmondje #104. Zorg ervoor dat het rode streepje gelijk is aan de smalle kant van het spuitmondje. Draai nu over het topje van de piramide een soort sjaaltje. Vervolgens maak je drie blaadjes rondom. Maak daaromheen weer een laagje met 5 blaadjes en maak hem af met 7 blaadjes. Leg op een dienblad in de vriezer.

Voor de grote cactussen gebruik je spuitmondje #22. Spuit langs de buitenrand van de bloemennagel kleine dotjes/piramides in de kleur groen van jouw keus. Ben je helemaal rond, ga dan iets naar binnen en spuit weer kleine dotjes. Ga hiermee door totdat de hele bovenkant bedekt is



met blaadjes. Let op een dienblad in de vriezer.

Voor de kleine cactussen gebruik je spuitmondjes #22, #18 en #14. Spuit kleine dotjes met de donker groene crème en #22 en #18 en werk ze af met gele botercrème met #14. Deze kan je direct op de rand van de taart spuiten.

Voor de hangplantjes gebruik je spuitmondje #8. Begin onderaan met spuiten van druppeltjes en werk zo omhoog. Dit kan ook direct op de taart.

Voor de plantjes die omhoog kruipen gebruik je spuitmondje #352. Werk al spuitend omhoog langs je taart.

Als je plantjes goed hard zijn haal je ze uit de vriezer en bevestig je ze met een beetje botercrème op de taart. Zet de taart tot gebruik in de koeling.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.