



Spectaculaire bruidstaart

Winterbruiloft in het vooruitzicht? Deze spectaculaire bruidstaart past perfect in een winters thema!

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Colle Alimentaire 25g

RD9345
2,85 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø15x10cm

RND064
10,49 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø25x10cm

RND104
21,65 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 900g

F10555
5,64 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø10x10cm

RND044
7,39 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø20x10cm

RND084
15,55 €



PME Ensemble de Pinceaux de Décoration set/5

CB1007
6,89 €



Renshaw Extra Fondant Blanc 1kg

R02834
10,85 €



FunCakes Mix pour Gênoise Deluxe 1kg

F10500
5,59 €



FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5cm - Baby Blue-

F80900
4,39 €

Overige benodigdheden:

- 60 ml water

Werkwijze:

Maak 4 biscuits van 10 cm hoog en 10, 15, 20 en 25 cm doorsnede. Kijk hier of op de verpakking voor de bereidingswijze. Vul de biscuits naar wens, bekleed de drum en de vier biscuits met de witte fondant en stapel ze. Begin vervolgens met het maken van alle decoraties die je met behulp van de mallen wil maken en laat ze iets opdrogen.

Zeef 500 gram mix voor Royal Icing en meng met 60 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Doe de Wilton adaptor in de spuitzak en zet nr. 44 erop. Vul de spuitzak met royal icing en creëer scrolls op de rand van de taart door met een draaibeweging te spuiten. Zet nummer 43 op de adaptor en maak boven op de gemaakte scroll nog een kleinere scroll. Zet hierna nummer 2 op de adaptor en maak bovenop de scroll een lijntje. Laat dit opdrogen.

Plak alle gemaakte decoraties in gewenst motief op de taart en schilder het voorzichtig met de zilveren metallic paint. Let op: begin pas met verven als de decoraties op de taart geplakt zijn. Als je de decoraties verft voordat je ze op de taart plakt, blijft de verf op je vingers zitten en creëer je onnodig vlekken op je taart.