



Prachtige strand taart

Maak een prachtige strand thema taart met dit recept. De basis van de taart is gemaakt van de FunCakes mix voor Stroopwafel Cake, wat een verrassend effect geeft aan de taart.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €



RD Powder Colour - Black Magic

RD0714
3,35 €



PME Craft Brush Set

CB1007
6,89 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,85 €



Sugarflair Colorant en Poudre CHOCOLAT, 7ml

D136
4,19 €



Karen Davies Silicone Mould - Rustic Woodland Bark by Alice

KD165
29,29 €

Overige benodigdheden:

- 375 gram roomboter
- 6 eieren (circa 300 gram)
- 150 gram roomboter

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 750 gram mix, 375 gram boter, 6 eieren en 5 eetlepels water en mix het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een rond bakblik van 20 cm doorsnede en 10 cm hoog in en strooi er wat bloem in. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in de voorverwarmde oven in ca. 80 minuten gaar. Laat de cake op een rooster goed afkoelen.

Maak de botercrème. Zorg dat de boter goed zacht is. Meng 125g mix met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150g ongezoeten (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).

Snij de bovenkant van de cake zo nodig recht af. Snij de cake in 4 lagen en doe tussen iedere laag een beetje botercrème. Stapel ze weer recht op en smeer de buitenkant af met de crème.

Kneed 500 gram witte fondant goed door en rol het dun uit op een beetje poedersuiker. Bekleed hiermee de cake. Maak midden bovenin een kuiltje. Maak met een beetje zwarte fondant een pit en plak deze er in.

Kneed nu 300 gram bruine fondant goed door. Vul de Karen Davies mold er mee zodat deze precies vol zit en haal het uit de mal. Maak zo nog een. Snij met een mesje de bovenkant een beetje rafelig af.

Doe een beetje van de zwarte en de bruine dust op een keukenpapiertje en dust hiermee het 'hout' oppervlak. Plak het 'hout' met een beetje eetbare lijm op de zijkant van de taart.

Kneed een beetje zwarte dust door een stukje witte fondant en doe dit in de sugarcraft gun. Gebruik het plaatje met het kleinste gaatje. Maak hiermee een dunne draad die je als ijzerdraad om het hout doet. Druk het aan tussen de verschillende plankjes. Met een paar deco schelpen maak je het geheel mooi af.