



Ranonkeltaart

Deze taart is perfect voor het voorjaar! De populaire ranonkel komt helemaal tot z'n recht op deze vrolijke gele taart. Bovendien smaakt de taart net zo lekker fris als hij er uitziet!

Boodschappenlijstje



Culpitt Tiges Fleur Blanc set/20 -20
jaugé-

1382W
4,49 €



FMM Creative Leaf cutter set/4

CUTLEAF
6,65 €



PME Flower Foam Pad

FFP573
3,69 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x
7,5cm

RND083
13,05 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x
7,5cm

RND063
8,95 €



PME Cake Leveler Large -40 cm-

CL18
11,79 €



PME Dowel Rods Wood pk/12

DR1008
3,85 €



Sugarflair Paste Colour Pastel
MAGENTA 25g

A314
4,65 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,85 €



FMM Cutter The Easiest Ranunculus
Ever

CUTERANUC
9,49 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 240 ml water
- 6 eieren
- 250 gram zachte ongezoeten boter
- Lemoncurd
- Kwastje
- Plastic folie
- Eventueel dustpoeders

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°). Maak 200 gram Mix voor Botercrème aan met 200ml water en zet een uurtje weg. Doe 200 gram Mix voor Biscuit samen met de 6 eieren en 40 ml water in een kom en mix dit eerst 8 minuten op hoge snelheid tot een glad beslag en daarna nog 2 minuten op de laagste stand. Vet de bakpannen in met bakspray, verdeel het beslag over de bakpannen en zet ze gedurende 30-35 minuten in de oven. Laat ze direct na het bakken afkoelen op een taartrooster.

Maak de botercrème verder af door de 250 gram boter in circa 5 minuten zalvig te kloppen en dit in gedeeltes toe te voegen aan het mengsel dat je hebt laten opstijven. Mix het mengsel en de boter steeds volledig door voordat je het volgende deel boter toevoegt. Breng vervolgens op smaak met de citroensmaakstof.

Snijd beide biscuits twee keer door met de taartzaag en vul met een laagje lemoncurd en citroenbotercrème. Smeer ook de buitenkant af met de botercrème. Zet de biscuits een uurtje in de koelkast om de boter op te laten stijven alvorens je gaat bekleden.

Kneed de gele fondant goed door, rol dit uit op een met Magic Roll-out Powder bestrooid werkblad en bekleed hiermee de twee taarten. Zet weer terug in de koelkast.

Zet de onderste taart op een drum die groter is dan de taart. Steek hier de dowels in en knip ze af op dezelfde hoogte als de taart. Zet de tweede taart inclusief goud/zilver-karton op de onderste taart. Eventueel kan je er een beetje botercrème tussen doen om te voorkomen dat de taarten gaan schuiven.

Kneed 400 gram witte fondant samen met 400 gram gumpaste door elkaar en verdeel in evenveel porties als het aantal kleurstoffen dat je wil gebruiken. Kleur de fondant en bewaar het in plastic zakjes tegen uitdrogen.

Rol voor de ranonkel de verschillende kleuren fondant-/gumpastemix heel dun uit op een met Magic Roll-out Powder bestrooid werkblad en steek telkens met de FMM Easiest Ranunculus Cutter 1x de vorm van de kleine uitsteker en 2x die van de grote uit. Leg onder een stukje plastic folie tegen uitdrogen. Leg telkens de lapjes uitgestoken ranonkel op het foampad en verdun de randjes m.b.v. de kleine rolstok. Maak van een klein stukje groen een kegel en zet op de bovenkant een kruisje. Doe wat lijm midden in het uitgestoken deel van de ranonkel en vouw dubbel. Doe aan de onderrand weer wat lijm, leg het groene kegeltje aan het begin en rol voorzichtig op. Herhaal deze stap met de grote lapjes en rol dit weer om de kegel met het kleine lapje heen. Gebruik lijm om op te rollen. Knip eventueel met een schaar de onderkant van de bloemen iets bij. Rol het groen uit en steek hier blaadjes uit, leg ze op het foampad en duw voorzichtig de langwerpige veiner er op. Eventueel kun je de randjes van de bloemen en de blaadjes met dustpoeder in dezelfde kleur als de bloemen kleuren. Wikkel het bruine tape om het ijzerdraad en buig hier en daar wat om. Pak de taart erbij en plak de bloemen en de blaadjes vast op de taart. Hier kun je eventueel ook wat aangemaakte royal icing voor gebruiken. Steek de takjes van ijzerdraad tussen de bloemen. Als ze te lang zijn kort je ze in met een



tangetje.