



Fondanttaart Aardbei

Alle ingrediënten in één pakket om zelf een heerlijke basistaart te maken met biscuit, botercrème, aardbeismaakstof en fondant!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
3,96 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250g

F20100
2,85 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
5,95 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,45 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise
120g

F56220
5,89 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Patisse Profi Moule à Charnière Ø20cm

P02922
9,39 €

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Aardbei 120 g
- 500 g FunCakes Rolfondant Bright White
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 150 ml water
- 150 g boter
- Aardbeien

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -25 cm-
- Patisse Profi Springvorm Ø 20 cm
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en spray de Patisse Profi Springvorm in met FunCakes Bake Release Spray. Doe de Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded in de Wilton Disposable Decorating Bag.

Stap 2: Maak de mix

Maak de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe en de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul de bakvorm

Spatel de biscuitmix in de ingevette vorm en bak hem in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken de biscuit direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 4: Maak de botercrème

Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het in 1/3 om 2/3. Breng het 2/3 deel op smaak met de FunCakes Smaakpasta Aardbei. Vul de spuitzak met het 1/3 deel naturel botercrème.

Stap 5: Vul de taart

Snijd de taart met de PME Cake Leveler Small / Taartzaag twee keer door en vul met de aardbeien botercrème. Smeer de taart rondom strak af met de naturel botercrème en laat de taart een uur in de koelkast opstijven.

Stap 6: Maak het fondant klaar

Kneed de FunCakes Rolfondant Bright White goed door en rol het op een met FunCakes Suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Snijd het overtollige fondant weg met een scherp mesje. Spuit nog wat mooie toefjes met de spuitzak bovenop en decoreer met aardbeien.