



## Bloementaart met botercrème

Breng de lente in huis met deze kleurrijke bloementaart! Met zachte botercrème en een paletmes creëer je delicate bloemen en bladeren, waardoor deze taart perfect is voor een lentefeest, Pasen of een zonnige verjaardag.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g  
F10100  
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
Meringue Suisse 400g  
F10145  
5,19 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière  
500g  
F10150  
6,25 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g  
F44115  
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g  
F44120  
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g  
F44145  
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g  
F44155  
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Beige Clair  
30g  
F44185  
2,92 €



FunCakes Soft Pearls Medium Or 60g  
F53570  
3,79 €



FunCakes Nonpareils Or 80g  
F51985  
2,99 €



FunCakes Piping Gel Transparent 350g  
F54410  
6,69 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10  
F85100  
3,25 €



Wilton Moule Rond Extra Profond  
Ø15x10cm  
129001701  
12,85 €



Wilton Plateau Tournant de Base  
03-3120  
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée  
22,5cm  
03-3133  
6,05 €



LOYAL Spatule Coudée Pointue 10cm  
T202-4RP  
5,99 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm  
02-0-0129  
4,15 €



Wilton Douilles Open Star #018  
02-0-0215  
1,65 €

## Ingrediënten:

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- 100 g FunCakes Mix voor Banketbakkersroom
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Felgroen
- FunCakes Food Colour Gel Licht Beige
- FunCakes Soft Pearls Medium Goud
- FunCakes Nonpareils Goud
- FunCakes Piping Gel Transparant
- FunCakes Bakspray
- 660 g ongezoeten boter
- 5 eieren (ca. 250 g)

## Benodigheden:

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- 2x Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø15 x 10 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40 x 25 cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje Open star #018
- LOYAL Puntig Paletmes met hoek 10 cm

## Stap 1: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakvormen in met bakspray.

Bereid 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee bakvormen en bak de biscuits 30-35 minuten, tot ze gaar zijn. Haal ze direct na het bakken uit de vorm en laat ze volledig afkoelen op een rooster.

## Stap 2: Bereid de vullingen

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Banketbakkersroom zoals aangegeven op de verpakking en zet dit in de koelkast om op te stijven.

Bereid 300 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Het is aan te raden de botercrème in drie aparte porties te maken, zodat de crème een lichte kleur en een zijdezachte textuur krijgt.

### **Stap 3: Vul en stapel de taart**

Gebruik de Wilton taartzaag om beide biscuitlagen in tweeën te snijden.

Vul en stapel de taartlagen met de banketbakkersroom en de swiss meringue botercrème. Bestrijk de buitenkant van de taart met een dun laagje ongekleurde botercrème en zet de taart 1 uur in de koelkast om op te stijven.

### **Stap 4: Smeer de taart af**

Kleur een deel van de botercrème met FunCakes Food Color Licht Beige om een zachtgele tint te creëren. Bedek de taart met een iets dikkere laag van deze botercrème.

### **Stap 5: Versier de taart**

Verdeel de resterende botercrème in vier porties en kleur ze met de gele, paarse, oranje en groene kleurgels om zachte pastelkleuren te creëren.

Gebruik een klein, puntig paletmesje om kleine hoeveelheden botercrème op de taart aan te brengen en trek deze voorzichtig weg om bloemen en bladeren te maken. Voeg meer bloemen en bladeren toe en maak de kleuren iets donkerder voor een gelaagd bloemeneffect.

Voorzie een spuitzak van Wilton spuitmondje #018 en spuit kleine sterretjes in het midden van sommige bloemen. Leg op de overige bloemen gouden nonpareils met een beetje transparante spuitgel en werk af met gouden suikerparels in het midden.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.