Oranje Tompoucetaart

Bij Koningsdag hoort traditioneel getrouw een oranje tompouce. Wij hebben de oranje tompouce in de mix gegooid en er een heuse windmolen taart van gemaakt! Bak zelf deze oranje tompoucetaart voor Koningsdag met dit recept van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500 g

F10150
6,25 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145
3,55 €

Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €

Wilton Douille #6B Open Star Carded

02-0-0168
2,35 €

FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
7,35 €

FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140
4,95 €

FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €

Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Cupcakes 250g
- FunCakes mix voor Royal Icing 225g
- FunCakes mix voor Banketbakkersroom 50g
- FunCakes mix voor Enchanted Cream® 75g
- 2,5 ei
- 125 gram zachte ongezouten roomboter
- 125 + 100 + 27 ml water
- 4 plakjes diepvries bladerdeeg

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #6B Open Star Carded
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

Stap 1: Bak het bladerdeeg in de oven

Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C). Snijd 4 plakken bladerdeeg diagonaal doormidden en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg hier weer een vel bakpapier bovenop samen met een andere bakplaat. Op deze manier voorkom je dat het bladerdeeg teveel gaat opbollen. Bak het bladerdeeg in ongeveer 15 minuten lichtbruin en gaar en laat op het aanrecht afkoelen.

Stap 2: Maak het beslag van de cupcake mix

Laat de oven afkoelen naar 180°C (heteluchtoven 160°C). Doe 250 gram FunCakes mix voor Cupcakes samen met 2½ ei en 125 gram boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een glad beslag in 4 minuten. Roer er met een spatel wat rood/wit/blauw musketzaad doorheen. Roer niet langer dan noodzakelijk. Vet de bakpan in met cake release en doe het beslag er in. Bak de cake in ongeveer 25-30 minuten gaar en laat uit de vorm afkoelen op een taartrooster.

Stap 3: Maak de royal icing

Mix 225 gram FunCakes mix voor Royal Icing samen met 27 ml water op lage snelheid in 8 minuten tot een dikke witte stijve massa. Neem drie flinke eetlepels hiervan en verdun dit met wat water tot yoghurt dikte. Kleur het oranje en doe het in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en bedek het bladerdeeg met een mooie laag van dit glazuur en laat goed drogen.

Stap 4: Vul de tompouce met de vullingen en maak af

Maak 50 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 125 ml water. Klop 75 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream® met 100 ml water op hoge snelheid op en spatel de helft hiervan door de banketbakkersroom. Dit is de Zwitserse room. Doe dit in een spuitzak met spuitmond 6B en de rest van de Enchanted Cream® doe je in een spuitzak met 1M. Snijd het bovenste laagje van de cake af (dit gebruik je niet) en spuit op de cake toefjes met de Zwitserse

room. Met de Enchanted Cream® spuit je 8 rozetten bovenop de Zwitserse room en hier leg je schuin tegenaan de oranje bladerdeeg schotsen. Spuit in het midden een toef Enchanted Cream® en strooi hier wat rood/wit/blauw musketzaad overheen.