



Vrolijke Kerstboom Taart

Maak voor het kerstdiner eens wat anders en ga voor deze Vrolijke Kerstboom Taart in de keuren roze, groen en wit. De kerstboom taart is helemaal in kerst thema en bestaat uit fondant sneeuwvlokken en de tekst "Merry Christmas". Hoe feestelijk! Met deze kerstboom taart krijg je geheid een hele vrolijke kerst!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Framboise 120g

F56240
5,99 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Blanc 350g

F30145
9,89 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 250g

F20100
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Pretty Pink 250g

F20190
2,85 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g

F51505
2,85 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Moule à Gâteau Sapin de Noël

03-0-0111
11,19 €



Wilton Petit Rouleau à Pâtisserie 15cm

03-0193
3,75 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #4B

02-0-0159
2,35 €



Wilton Douilles Dropflower #1B

02-0-0222
2,35 €



FMM Emporte-pièce Merry Christmas

CUTMERRYXMAS
2,15 €



**Patisse Grille de Refroidissement
Antiadhésive 40x25cm**

P10578
7,39 €



**PME Emporte-pièce Pousoir Flocon de
Neige set/3**

SF708
10,29 €



FunCakes Flocons de Neige Blancs 50g

F52950
3,29 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 150 g
- FunCakes Chocolade Chunks Wit
- FunCakes Rolfondant Roze
- FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- FunCakes Mimosa Wit
- FunCakes Musketzaad Licht Roze
- FunCakes Suikerparels Medium Parelmoer Roze
- FunCakes Sneeuwvlokken Wit
- 500 gram roomboter
- 5 eieren
- 150 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Bakvorm Kerstboom
- Wilton Spuitmondje #1B Dropflower
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rolstok Klein 15cm
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- FMM Merry Christmas Uitsteker
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3

Stap 1: Bak de kerstboom cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 g van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking met 250 g (room)boter -en 5 eieren (250 g). Voeg tijdens het mixen wat FunCakes Smaakpasta Framboos naar wens toe. Spatel als laatste de FunCakes Chocolade Chunks Wit door het beslag.

Doe het beslag in de ingevette kerstboom bakvorm en bak in ongeveer 60 minuten gaar. Laat na het bakken afkoelen op een rooster.

Stap 2: Fondant maken van de FunCakes Rolfondant

Laat het fondant eerst op omgevingstemperatuur komen voor verwerking. Rol daarna de FunCakes Rolfondant Roze uit door eerst de fondant stevig door te kneden totdat deze glad en elastisch is. Bestrooi het werkblad met een klein beetje suikerbakkerspoeder en rol het fondant met de Wilton rolstok uit tot een egale ronde vorm (2-3 mm dik). Draai het fondant telkens een kwartslag om plakken te voorkomen.

Steek met de Merry Christmas uitsteker de tekst uit. Het kan zijn dat je wat fondant moet wegsnijden wat 'tussen' de letters de zit, zodat je mooie openingen tussen de letters krijgt.

Kleur daarna de FunCakes Rolfondant Wit met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen. Doe dit door de gewenste hoeveelheid kleurstof toe te voegen aan de fondant en kneed het goed door totdat de kleur zich goed mengt. Blijf kneden tot het gewenste resultaat is bereikt. Heb je de gewenste kleur nog niet bereikt? Voeg dan kleine hoeveelheden kleurstof toe, totdat de kleur is bereikt!

Rol daarna de witte, groene en roze rolfondant uit en steek verschillende formaten sneeuwvlokken uit met de PME Sneeuwvlok Plunger Uitstekers.

Stap 3: Bereid de FunCakes mix voor Botercrème

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 150 g van de FunCakes Mix voor Botercrème met 150 ml water, klop het mengsel met een garde en laat het mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop daarna 250 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zacht. 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).

Verdeel de botercrème over 3 schaaltes. Breng 2 schaaltes naar eigen smaak op smaak met de FunCakes Smaakpasta Framboos. Kleur 1 schaalte met de frambozen botercrème met de FunCakes Kleurstof Gel Roze, zodat de botercrème rozer wordt. Dit doe je door de gewenste hoeveelheid kleurstof toe te voegen aan de frambozen botercrème en goed te roeren tot de gewenste kleur is bereikt.

Het derde schaalte kleur je groen met de FunCakes Kleurstof Gel Helder Groen.

Stap 4: Spuit rozetten met de botercrème op de kerstboom taart

Doe elke kleur apart in een spuitzak met de spuitmondjes #1M, #4B en #1B van Wilton. Dit kan je gemakkelijk doen door de spuitzak met spuitmondje in een glas te doen, daarna de spuitzak om het glas te vouwen en de botercrème in de spuitzak te spatelen. Spuit met de botercrème rozetten en toefjes op de taart hoe je maar wilt.

Stap 5: Versier de kerstboom taart met de fondantdecoraties en sprinkles

Leg de Merry Christmas fondantdecoratie en de fondant sneeuwvlokken op de taart. Versier daarna met de verschillende sprinkles, bijvoorbeeld de FunCakes Mimosa Wit, FunCakes Musketzaad Licht Roze, FunCakes Suikerparels Medium Parelmoer Roze en FunCakes Sneeuwvlokken Wit.

Stap 6: Serveer je Vrolijke Kerstboom Taart tijdens de Kerstdagen en geniet!