



Klassieke taart

Deze klassieke taart is op een originele wijze gestapeld, wat hem extra speels maakt. In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe je de taart en de prachtige boeket bloemen kunt maken.

Boodschappenlijstje



Culpitt Tiges Fleur Vert Foncé set/50
-24 gauge-

1384G
4,24 €



PME Flower Foam Pad

FFP573
3,14 €



PME Modelling tools, Bulbulous cone

PME9
0,98 €



PME Rose leaf plunger cutter set/3

RL530
7,01 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x
7,5cm

RND083
11,09 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x
7,5cm

RND063
7,61 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 25 x
7,5cm

RND103
14,53 €



Culpitt Tiges Fleur Vert Foncé set/50
-26 gauge-

1386G
3,73 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-

CL12
4,63 €



PME Pics pour Fleurs Large (x6)

FP302
2,29 €



RD Essentials Colle Alimentaire - 25g

RD9345
2,42 €

Overige benodigdheden:

- 450 gram roomboter
- 13 eieren (circa 650 gram)
- 508 ml water
- 750 ml slagroom
- Bakpapier
- Frambozenjam
- Cocktail prikkers
- Diamant lint

Voor de roosjes:

Rol de gumpaste goed dun uit en steek drie rozen blaadjes uit. Verdun de uiteinden van de blaadjes met een bone tool op een flower foam pad. Van de eerste blaadjes doe je dit een klein beetje, van de tweede wat meer en van de derde het meest.

Knip de floral wire in drie delen en buig met een rondbektangetje kleine rondjes aan het einde van de draadjes. Maak een kegel in de maat van een uitsteker en zet deze vast op een draad. Doe het eerste setje blaadjes er omheen. Vouw hiervoor blaadje 1 en 3 om de kegel heen. Voor het vastplakken bevochtig je de twee blaadjes met water. Blaadje 2, 4 en 5 strijk je met water in langs de rechterkant van het blaadje, deze vouw je steeds in de andere tot je rond om bent. Doe je de volgende op dezelfde manier, alleen begin je dan gewoon met blaadje 1 t/m 5. Ook de laatste zet je op deze manier om je roos heen, zet de blaadjes een beetje open. Doe hierna hetzelfde met de volgende laag.

Steek als laatste een calyx uit een beetje groene gumpaste en prik die achter de roos. Maak zo tien rozen in verschillende kleuren. Laat ze, geprikt in een dummy, drogen. Als ze droog zijn, kan je de floral wire tapen met groene floral tape.

Voor de anjers:

Gebruik de middelste carnation cutter. Knip ook hiervoor de wire in drie delen en buig er een oogje aan. Maak een bolletje gumpaste ter grootte van een erwt en plak deze met een beetje lijm op de wire. Laat drogen, het beste minstens 24 uur. Rol de gumpaste dun uit op een beetje maïzena of poedersuiker. Steek voor iedere bloem drie keer uit. Bewaar de uitgestoken gumpaste waar je niet mee werkt even onder een velletje plastic tegen het uitdrogen. Zorg dat de bloem goed op maïzena ligt (of suikerbakkerspoeder) en rol met de cocktailprikker of de bulbulous cone over de randen heen en weer net zolang tot ze ruffles hebben. Als het klaar is, prik je de wire met het bolletje in het midden, doet een beetje lijm op het middel en plooi je het om het bolletje heen, totdat het niet meer te zien is. Herhaal dat voor de volgende twee bloemetjes. Laat de bloemen drogen. Maak zo acht anjers in verschillende kleuren. Als ze droog zijn kan je de wire tapen met floral tape.

Voor de blaadjes:

Knip een groene 26 wire in vier stukken. Kleur 25 gram gumpaste groen. Rol het dun uit op het veining board, met de nerf in het midden. Steek een blaadje uit met de plunger-cutter en haal dat voorzichtig van het plankje. Doe een beetje lijm op de draad en steek die voorzichtig in de nerf. Maak er zes in de grootste maat, twaalf in de middelste en twaalf in de kleinste maat. Laat ze drogen.

Als ze droog zijn, kan je ze aan elkaar tapen. Begin met de grootste en draai om het draadje meteen onder het blad de groene floral tape. Tape 2 cm omlaag en bevestig dan de twee middelste blaadjes

naast elkaar er aan. Ga weer 2 cm naar beneden en tape dan de kleinste 2 er aan. Tape door tot onderaan de draden.

Voor de mini blossoms:

Knip vier 26 gauge wires in drie stukken. Rol een stukje witte gumpaste uit en steek er 24 mini blossoms uit. Prik in het midden van de bloemetjes een heel klein gaatje. Knip de stamens in tweeën. Steek in ieder bloemetje een stamen en plak die vast met het dikke kopje in het hartje. Laat ze drogen. Tape daarna aan ieder stukje wire drie bloemetjes trapsgewijs vast.

Het boeket:

Bindt voorzichtig alle bloemen aan elkaar met de floral tape. Schik ze zo dat ze een halve bol vormen. Tape onderaan de blaadjes.

De stapeltaart:

Omdat de taarten op een ongewone manier gestapeld worden, bakken we als basis een stevige koekbodem. De taarten zelf worden op een drum gezet die net zo groot is als de taarten en samen met de taart wordt bekleed, zodat hij niet meer te zien is.

Eerst maken we het koekjesdeeg, kneed hiervoor 500 gram mix voor Koekjes met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het deeg 1 uur opstijven in de koelkast.

Voor deze stapeltaart bakken we drie taarten, opgebouwd uit een taart van 15 cm, een van 20 cm en een van 25 cm. De bereidingswijze voor iedere taart is gelijk, alleen de baktijd en de hoeveelheid ingrediënten is anders.

15 cm taart: 200 gram mix voor Biscuit, 3 eieren (circa 150 gram) en 20 ml water. Baktijd: 25-30 minuten.

20 cm taart: 250 gram mix voor Biscuit, 4 eieren (circa 200 gram) en 25 ml water. Baktijd: 30-35 minuten.

25 cm taart: 330 gram mix voor Biscuit, 5 eieren (circa 250 gram) en 33 ml water. Baktijd: 35-40 minuten.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng de mix, de eieren en het water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Knip rondjes uit het bakpapier op de maat van de bakvormen. Plaats de rondjes bakpapier in de ingevette bakvormen. Rol het koekjesdeeg dun uit (maximaal een halve centimeter), snij er cirkels uit en plaats deze in de bakvormen. Bak de koekjesbodem in een voorverwarmde oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) gaar in circa 12 minuten, zorg ervoor dat ze niet te donker worden. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

Maak de botercrème, meng 250 gram mix voor botercrème met 250ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 300 gram ongezoeten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. 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). Voeg als je wilt een smaakje toe. Knip een puntje van de spuitzak en plaats hier spuitmondje 12 in. Vul de spuitzak met twee eetlepels botercrème.

Snij de biscuits met de taartzaag in dunne lagen van circa een centimeter. Vul een bakje met de jam en roer hem goed los. Klop de 750 ml slagroom lobbige. Meng 120 gram mix voor bavaroise met 180ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Voeg smaakstof naar smaak toe. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Leg de koekbodems op de taartkartons en smeer er een dun laagje jam op. Plaats op iedere koekbodem een laag biscuit. Spuit met de botercrème een dijkje aan de rand van de biscuit. Vul deze op met de bavaroise. Plaats dan de volgende lagen biscuit er bovenop en smeer deze in met een dun laagje jam. Smeer hierover een dun laagje botercrème. Plaats daarna weer een laag biscuit er bovenop. Op deze laag komt weer een dijkje botercrème opgevuld met bavaroise. Ga zo door tot alle laagjes op de taart liggen en gevuld zijn. Laat hierna de taarten goed afkoelen en opstijven in de koelkast (minstens 2 uur).

Haal de taarten uit de koelkast en smeer ze in met een dun laagje botercrème. Rol de fondant uit op een laagje suikerbakkerspoeder en bekleed hiermee de taarten. Voor de 15 cm taart heb je 250 gram fondant nodig, voor de 20 cm taart 400 gram fondant en voor de 25 cm taart heb je 600 gram fondant nodig.

Bekleed de 15 cm taart en de 25 cm taart op de drum en snijd die zo af dat de drum ook bedekt blijft. Knip een rondje bakpapier van 20 cm doorsnede en gebruik dit als mal voor de fondant op de 20 cm taart. Druk de rest van de fondant in de rozen mal en bevestig deze aan de zijkant van de taart (én drum).



Snij de dowels op de maat van de hoogte van de 15 en 20 cm taart. Steek de dowels een cm van de rand in de taarten, 4 per taart. Doe midden in de bovenste taart een flower pic. Knip smalle stroken van het diamant lint en steek deze met spelden vast in de drums van de onderste en bovenste taart. Pas op dat ze niet in de taart gestoken worden, dat is levensgevaarlijk.

Plaats de taarten op de locatie waar hij gegeten gaat worden, of op de tafel waar hij bewonderd kan worden, voorzichtig op elkaar. Steek het boeket in de flower pic. Leg resterende bloemen in een klein boeketje aan de voet van de taart.