



Beestentaart

Deze beestentaart is ideaal voor onder meer een kinderverjaardag! De taart, gemaakt met de FunCakes mix voor Cupcakes, kun je naar harstelust decoreren. Wij hebben bloemetjes gebruikt, maar je kunt natuurlijk ook bijvoorbeeld hartjes gebruiken.

Boodschappenlijstje



PME Daisy Marguerite Plunger Cutter
set/4

DA634
9,90 €



FunCakes Perles en Sucre Petit Argent
Métallique 80 g

F51770
4,16 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown
250 g

F20150
2,42 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
250 g

F20100
2,42 €



FunCakes Pâte à Sucre Lime Green 250
g

F20155
2,42 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (circa 250 gram)
- 250 gram roomboter
- Diverse kleuren fondant
- Poedersuiker om uit te rollen
- 3 eetlepels bruine basterdsuiker

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Mix 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vet de helft van de sportsball bakvorm in en plaats hem op de bijbehorende ring. Vet ook een halve bol van de mini bal bakvorm in. Vul beide bakvormen tot circa 2/3 met het beslag. Bak de cakes in circa 65 minuten gaar. Laat na het bakken de cake 5 minuten afkoelen in de vorm en laat hem daarna op een rooster verder afkoelen.

Smeer de drum in met een dunne laag piping gel. Rol de groene fondant goed uit en bekleed hiermee de drum. Snij de overtollige randen weg.

Smeer de cakes ook in met een dunne laag piping gel. Kneed 75 gram bruine fondant door 500 gram witte fondant. Rol de fondant goed uit en bekleed hiermee beide cakes. Plaats de cakes op de drum, hierbij is de grote cake het lijf van de hond en de kleine cake het hoofd.

Deel de overgebleven lichtbruine fondant in twee delen. Maak van een deel de achterpoten. Met een mesje maak je een sneetje voor de tenen en plaats ook deze op drum.

Verdeel het andere deel fondant in 2 ongelijke delen. Het kleinste deel is voor de snoet. Maak hiervan een rolletje, druk de onderkant plat en plaats het tegen het hoofd. Maak een klein balletje van bruin fondant en maak hier de rest van de snoet mee. Maak van de overgebleven fondant de voorpoten.

Rol de rest van de bruine fondant uit en snij daar de vlekken op de vacht, twee ogen en twee oren uit. Rol de rest tot een rolletje en maak hier de staart van.

Strooi rond de poten de basterdsuiker alsof er aarde ligt. Kneed de kleurtjes fondant goed door, rol het uit en steek er bloemetjes uit. Plak die overal op en rond de hond en doe een pareltje in het midden. Maak van een kleurtje fondant een halsband en leg die op zijn plek. Een mooi lintje om de drum maakt het helemaal af.