



Paastaart met candy bark

Laat je creativiteit de vrije loop met deze overheerlijke paastaart met candy bark van FunCakes. Deze vrolijke paastaart, die is afgesmeerd met botercrème met een citroensmaakje, is ook super leuk gedecoreerd met verschillende kleur deco melts en kleurrijke strooisels. Boven op de taart zijn super mooie botercrème toefjes gemaakt als finishing touch. Lees snel verder hoe jij deze super creatieve taart maakt voor op de paasbrunch!

Boodschappenlijstje



PME Raclor Haut Bord Droit

PS41
5,85 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Vert 250g

F25140
4,55 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120
3,64 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1kg

F10500
6,99 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Confettis XL Pastel 55g

F52020
3,45 €



FunCakes Matt Sugar Rods XL Rose 70g

F52785
3,75 €



FunCakes Matt Sugar Rods XL Blanc 70g

F52790
3,75 €



FunCakes Sugar Decorations Carottes set/16

F50130
2,65 €



FunCakes Décorations en Sucre Petites Fleurs set/32

F50170
3,99 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €

Ingrediënten voor de paastaart met candy bark

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 200 g FunCakes Deco Melts Groen
- 200 g FunCakes Deco Melts Geel
- 200 g FunCakes Deco Melts Oranje
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- FunCakes Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Suikerdecoratie Wortelen
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen
- FunCakes Confetti XL Pastel
- FunCakes Sugar Rods XL Mat Groen
- FunCakes Sugar Rods XL Mat Roze
- FunCakes Sugar Rods XL Mat Wit
- 375 g ongezouten roomboter
- 330 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)
- Eetbare bloemetjes

Overige benodigheden voor de paastaart met candy bark

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Bakpapier
- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Afkoelrooster
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- PME Lange Kunststof Schrapper

Stap 1: Het maken van de biscuits voor de paastaart met candy bark

Begin met het voorverwarmen van de oven op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330g van de Biscuit Deluxe mix van FunCakes met 5 eieren en 33ml water. Klop het voor 7-8 minuten op de hoogste snelheid met een elektrische mixer en daarna nog 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet de bakvormen in met de FunCakes Bake Release Spray en verdeel het beslag over de twee bakpannen. Bak de biscuits voor ongeveer 30-35 minuten in de voorverwarmde oven. Leg de biscuits na het bakken op een taartrooster en laat ze daar afkoelen.

Stap 2: Het maken van de botercrème voor de paastaart met candy bark

Nu gaan we de botercrème maken. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur verwerkt zijn. Meng 300g van de FunCakes mix voor botercrème met 330ml water in een kom en klop het met gebruik van een garde of elektrische mixer. Laat dit minimaal één uur opstijven op

kamertemperatuur. Doe 375g ongezouten roomboter in een aparte kom en klop de boter voor 5 minuten op een medium snelheid met een elektrische mixer tot de boter zalvig is. Voeg het mengsel van botercrème en water toe in drie porties aan de boter, blijf steeds volledig door mixen voor je het volgende deel toevoegt. Mix het mengsel voor ongeveer 10 minuten op de hoogste snelheid tot een gladde crème terwijl je de botercrème op smaak brengt met de FunCakes Smaakpasta Citroen. Voeg een kleurtje toe aan je botercrème door de FunCakes Kleurstof Gel Geel toe te voegen aan het mengsel.

Stap 3: Het decoreren met botercrème op de paastaart met candy bark

Snijd de afgekoelde biscuits allebei twee keer door met een taartzaag. Stapel de taart lagen op elkaar met botercrème in ertussen en smeer de taart aan de buitenkant af met een dunne botercrème laag. Laat dit vervolgens goed opstijven in de koelkast.

Breng een tweede, dikkere laag botercrème aan en trek het strak met behulp van de side scraper. Laat het vervolgens weer goed opstijven in de koelkast. Stop de overige botercrème in een spuitzak met spuitmondje #1M. Spuit boven op de taart een mooie rand of toefjes.

Stap 4: Het decoreren van de paastaart met candy bark

Nu gaan we de groene, gele en oranje deco melts smelten. Doe de deco melts in een aparte kom en smelt ze apart voor 15-20 seconden in de magnetron op 500W. Roer de deco melts goed door en smelt ze dan opnieuw voor 15-20 seconden op 500W, roer het daarna weer goed door. Herhaal dit proces tot de deco melts bijna helemaal gesmolten zijn (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). De laatste stukjes kan je wegroeren in de warme deco melts.

Giet de verschillende kleuren deco melts op een bakplaat verkleed met bakpapier. Blend de kleuren door er met een vork of lepel doorheen te gaan. Strooi gelijk de sugar rods, suikerdecoratie bloemetjes/wortels en confetti er op. Zet dit in de koelkast en laat het hard worden.

Breek de deco melts in stukjes en plak het tegen de taart aan als een soort mozaïek, steek boven in de taart een paar deco melts schotsen en decoreer het tot slot met wat eetbare bloemetjes.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.