



## Hartvormige taart in Lambeth stijl

Deze prachtige hartvormige taart is gemaakt in de klassieke Lambeth-stijl. Je kunt hem herkennen aan al de verschillende spuittechnieken die er gebruikt zijn. Natuurlijk maken de parels, strikjes en bloemetjes hem helemaal af. Deze taart is toch de definitie van romantiek?

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
1kg  
F10500  
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
Meringue Suisse 400g  
F10145  
5,19 €



FunCakes Covering Paste Blanc 500g  
F20800  
5,99 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre  
Mélange de Fleurs Roses set/24  
F50595  
3,99 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g  
F44155  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Honey Gold  
30g  
F44205  
3,65 €



FunCakes Nonpareils Or 80g  
F51985  
2,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10  
F85110  
3,89 €



PME Moule Profond en Forme de Cœur  
25x7,5cm  
HRT103  
19,15 €



Patisse Coupe-Gâteau 31cm  
P01792  
7,19 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard  
03-3139  
1,35 €



Wilton Douilles Open Star #4B  
02-0-0159  
2,35 €



Wilton Douilles Petal #104  
02-0-0136  
1,65 €



Wilton Douilles Open Star #022

02-0-0295  
1,69 €



Wilton Douilles Leaf #352

02-0-0157  
2,35 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide  
50cm

02-0-0197  
28,19 €



Wilton Douilles Open Star #018

02-0-0215  
1,65 €



Wilton Douilles Open Star #016

02-0-0141  
1,65 €



Wilton Comfort Grip Spatule Courbée  
32,5cm

03-3121  
7,89 €

## Ingrediënten

- 800 g FunCakes Bakmix Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Roze Set/24
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- FunCakes Food Colour Honey Gold (optioneel)
- FunCakes Crispy Choco Pearls Metallic Yellow
- FunCakes Musketzaad Goud
- 700 g FunCakes Covering Paste Wit
- FunCakes Bake Release Spray
- 80 ml water + 210 ml lauw water
- 660 g zachte ongezoeten roomboter
- 12 eieren
- 3 doosjes frambozen

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 32,5 cm
- Wilton Spuitmond #4B Open Star
- Wilton Piping Tip #022 Open Star
- Wilton Piping Tip #018 Open Star
- Wilton Piping Tip #016 Open Star
- Wilton Piping Tip #104 Petal
- Wilton Piping Tip #352 Leaf
- Wilton Standaard Adaptor (meerdere)
- PME Deep Heart Cake Pan 25 x 7,5cm
- Patisse Taartzaag 31cm
- Smal Roze Lint

## Stap 1: Maak de FunCakes Biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de bakvorm in met bakspray.

Bereid 400 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het beslag in de bakvorm. Bak de biscuit lichtbruin in ongeveer 35-40 minuten. Stort hem op een taartrooster en laat afkoelen. Bak daarna nog een biscuit met de andere 400 g mix op dezelfde manier.

## Stap 2: Maak de FunCakes Botercrème

Bereid de 300 g FunCakes Swiss Meringue botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Je kunt het eventueel in porties van 3 bereiden en later bij elkaar voegen, als je mixschaal niet groot genoeg is.

### **Stap 3: Stapel de taart**

Snijd beide biscuits met de taartzaag horizontaal doormidden. Leg de onderkant van een biscuit op een drum en smeer hier een laag botercrème op. Leg hierop een laag frambozen. Op deze manier stapel je alle lagen op elkaar en eindig met de onderkant van de tweede biscuit. Smeer vervolgens een dun laagje botercrème op de buitenkant van de taart en laat hem even opstijven in de koelkast.

### **Stap 4: Bekleed de taart**

Kneed de FunCakes Covering Paste even los. Rol het uit tot ongeveer 2 mm dik, en bekleed de taart hiermee.

### **Stap 5: Botercrème kleuren**

Neem een eetlepel van de botercrème die je overhebt, en kleur dit groen met de FunCakes Food Colour Gel Bright Green, zoals staat aangegeven op de verpakking. De rest van de botercrème kun je een ivoor kleur geven met de Honey Gold Kleurstof, maar je kunt hem ook zijn originele kleur laten.

### **Stap 6: Opspuiten en decoreren**

Doe je groene botercrème in een spuitzak met het spuitmondje #352. Doe een grote hoeveelheid botercrème in een spuitzak met spuitmondje #4B en een met #104. De rest verdeel je over de spuitzakken met spuitmondjes #022, #018 en #016.

Zet het brede gedeelte van het #104 spuitmondje tegen de taart (zorg dat het ook tegen de taart blijft!) en maak met lichte heen en weer beweging een geruffelde rand langs de onderrand van de taart. Spuit met #4B bovenop de ruffelrand een mooie schelprand. Vervolgens neem je de spuitzak met #022 en spuit je bovenop de grote schelprand een kleinere schelprand. Druk er hier en daar de FunCakes Crispy Choco Metallic Gold Parels in.

Met spuitmondje #018 maak je langs de taart lussen. Hier spuit je met #016 weer kleine sterretjes op. Met #4B maak je de verbinding tussen de lussen door middel van een schelpje. Met #018 spuit je onder de lussen 3 sterretjes onder elkaar.

Langs de bovenrand van de taart maak je met #104 een ruffelrand. Maak hierop met #4B weer een schelprand. Tegen de binnenkant van deze schelprand maak je met #022 een kleinere schelprand. Druk er hier en daar Metallic Gold Parels in en strooi er wat FunCakes Musketzaad Goud overheen.

Voeg de roze bloemetjes toe in de onderkant van de 'verbindingsschelp' van de lussen en spuit met de groene botercrème (#352) kleine blaadjes bij de bloemen.

Maak met het roze lint kleine strikjes en duw deze hier en daar voorzichtig in de taart.

*Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.*