

















Coral Bruidstaart

Maak met deze Coral Bruidstaart met gouden parels indruk! De taart is heerlijk gevuld met de FunCakes Botercrème en afgemaakt met de FunCakes fondant in de kleuren Coral en Elegant Ivory. Maak de taart helemaal af met je favoriete taartopper! Perfect voor bruiloften tijdens het trouwseizoen!

Boodschappenlijstje

	FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1kg F10500 6,99 €		FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g F10125 5,09 €
	FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g F10140 4,95 €		FunCakes Sucre Glace 900g F10545 5,89 €
	FunCakes Pâte à Sucre Elegant Ivory 250g F20105 2,85 €		FunCakes Pâte à Sucre Mystic Turquoise 250g F20205 2,85 €
	FunCakes Perles Tendres Medium Métalliques Argent 55g F51785 4,19 €		FunCakes Poudre Alimentaire Scintillante Golden Ginger F41095 3,99 €
	FunCakes Piping Gel Transparent 350g F54410 6,69 €		LorAnn Super Strength Flavor Vin Mousseux 3,7ml L0550 2,19 €
	Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol 14ml K101 4,55 €		PME Edible Glaze Spray 100ml EG700 9,15 €
	Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm 03-3136 6,85 €		FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10 F85100 3,25 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



PartyDeco Cake Topper Mr & Mrs Noir

KPT10-010
3,39 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €



PME Tiges de support en plastique
15cm pk/4

DR006
4,19 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



PME Emporte-pièces Biscuit Cœur set/2

SC606
2,15 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm

RND063
9,59 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 gr
- FunCakes Mix voor Royal Icing 100 gr
- Funcakes Fondant Coral 350 gr
- FunCakes Fondant Elegant Ivory 250 gr
- Klein stukje FunCakes Fondant Mystic Turquoise
- FunCakes Zachte Parels - Oranje/Wit
- FunCakes FunColours Sparkle Dust - Golden Ginger
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Clear Piping Gel
- Sugarflair Rejuvenator Spirit -Alcohol-
- LorAnn Super Strength Smaakstof Sprankelende Wijn
- PME Edible Glaze Spray
- 6 eieren (circa 300 g)
- 355 ml water
- 375 g ongezoeten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Taartkartons zilver/goud Rond 16 cm
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Turntable
- Wilton -Wide Glide- Rolling Pin
- Wilton Cooling Grid
- Wilton Taartzaag
- Wilton Draaiplateau
- PME Plastic Dowels
- PME Side Scraper Plain Edge
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Koekjes Uitsteker Hart 3 cm
- FMM Knife Scriber Tool
- Ginger Ray Wooden Cake Topper Mr & Mrs Beautiful Botanics
- A4 vellen zig zag gevouwen
- Pincet
- Ziplock zakje

Stap 1: Maak de hartjes van fondant

Maak de hartjes een dag van te voren zodat ze goed kunnen drogen. Rol hiervoor verschillende kleuren fondant uit tot 1-2 mm dik en steek voldoende hartjes uit. Maak een klein sneetje in het midden van de hartjes, maar snijd ze niet helemaal door. Leg ze in de gevouwen A4 vellen om te drogen. Als de hartjes droog zijn kan je er een aantal verven met de FunCakes Edible FunColours Sparkle dust Golden Ginger aangemaakt met de Sugarflair Rejuvenator spirit

Stap 2: Maak de gouden parels

Doe de FunCakes zachte parels in een ziplock zakje en strooi hier wat Golden Ginger dust bij. Spray de PME Edible Glaze Spray in de plastic zak en schud de parels krachtig heen en weer. Strooi ze op een bord en laat ze aan de lucht drogen.

Stap 3: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C) en vet de PME deep round cake pans in met de FunCakes Bake release spray. Maak 400 gram FunCakes mix voor Biscuit aan met 6 eieren en 40 ml water. Verdeel het beslag over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze op de Wilton Cooling grid om ze af te laten koelen. Maak ondertussen ook 300 gram FunCakes mix voor Boter crème aan zoals is aangegeven op de verpakking en laat 375 gram boter op kamertemperatuur komen.

Stap 4: Maak de boter crème

Maak de boter crème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng hem op smaak met de Sparkling Wine smaakstof. Leg allebei de biscuit op een op maat geknipt FunCakes taartkarton en snijd de biscuits allebei 2 keer door met de Wilton taartzaag. Zet de delen op de Wilton turntable en vul de lagen met de boter crème. Smeer daarna rondom strak af met de side scraper. Zet de afgesmeerde taarten in de koelkast om ze op te laten stijven.

Stap 5: Decoreer de taart

Kneed het FunCakes fondant Coral en Elegant Ivory kort samen zodat je een marmer-look effect krijgt. Rol dit uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad tot een dikte van 2-3 mm en bekleed hiermee de taarten. Steek in de onderste taart de 4 PME plastic Dowel Rods en knip ze af op maat. Smeer een klein beetje boter crème op de bovenkant van de taart en zet de andere taart er boven op.

Plak met de FunCakes Piping gel langs de rand de gouden parels. Smeer ook wat piping gel op de bovenkant van de taart en plak de parels er op. Smeer wat piping gel langs de rand van de taart en plak wat parels hier op met een pincet. Hierdoor ontstaat het drip effect met de parels.

Maak een klein beetje FunCakes Royal icing aan zoals aangegeven op de verpakking. Doe dit in een spuitzak en knip hier een klein puntje vanaf. Plak de hartjes met wat Royal icing tegen de taart aan. Zet als laatste de taarttopper in de taart.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Coral Bruidstaart

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.