



Sugar sweet technieken

In dit recept leggen we twee technieken uit die toepasbaar zijn op elke taart! We leggen je stap voor stap uit hoe je een prachtige strik kunt maken en daarnaast vertellen we je hoe je een gecapitonneerd patroon kunt maken.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 25g

RD9345
2,95 €

Overige benodigdheden:

- Poedersuiker om te bestrooien
- Twee stukjes keukenpapier

De strik

Kneed 150 gram fondant goed door. Rol het uit op een met poedersuiker bestoven werkblad tot ongeveer 3 mm dikte. Zet de multi ribbon cutter met de gladde wieltjes op de breedste stand. Maak een lange reep. Snijd de reep in twee gelijke delen van ongeveer 12 cm lengte. Vouw ze dubbel en plak de randjes vast met lijm. Doe tussen de lus een stukje keukenrol. Knijp de uiteindes bij elkaar en laat de lussen met het papier ertussen een dag drogen.

Rol het fondant opnieuw uit en snijd met de multi ribbon cutter twee smalle strepen van ongeveer 3 cm breed. Neem een klein stukje van 5 cm en leg dit op je werkblad en smeer het in met lijm. Leg de twee lussen in het midden en vouw de fondant eromheen. Voor de twee uiteindes van de strik neem je twee lange banen en snijd aan de onderkant een puntje in. Plak deze vast op de taart en zet hierna de strik erop met lijm.

Gecapitonneerd patroon

Druk de diamond cutter voorzichtig met lichte druk tegen de taart, ga helemaal rondom. Herhaal de lijnen met de cutting wheel. Zo krijg je een diepere in print. Druk in elke kruising van de lijnen een gaatje. Hier doe je wat edible glue in en maak het af met een parel.