



## Flamingotaart

Een zomerse lunch of barbecue voor de boeg? Zwoele temperaturen, cocktailprikkers met kakelvers fruit en een heerlijke cocktail erbij? Op zo'n feestje kan deze te gekke flamingotaart niet ontbreken.

## Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø  
17,5 x 10cm

RND074  
12,89 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré  
38x30cm pcs/20

P01733  
3,85 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136  
6,85 €



Patisse Silicone Baking Brush

P10312  
1,99 €



Patisse Coupe Gâteau 31 cm

P01792  
7,19 €

Overige benodigdheden:

- 40 ml water
- 6 eieren
- 300 ml water
- 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- 2 x A4-print flamingo op eetbaar papier (bestel [hier](#) je eetbare prints)
- 1 x flamingo vergoot uitgeprint op eetbaar papier (bestel [hier](#) je eetbare prints)
- 2 satéprikkers

Kneed door 100 gram witte fondant een halve theelepel tylo-poeder. Knip de grote flamingo uit. Rol het fondant uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm, leg de flamingo erop en snijd de vorm uit. Bewaar de flamingo tot verder gebruik in een plastic mapje. Steek aan de onderkant van de flamingo van fondant twee satéprikkers en laat minimaal één dag drogen, maar liever zelfs 2 dagen zodat het fondant echt goed uitgehard is.

Maak 300 gram Mix voor Botercrème aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of via [dit basisrecept](#). Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verdeel de Mix voor Biscuit en het beetje water door de helft, zodat je twee keer 200 gram mix hebt en twee keer 20 ml water. Per deel gebruik je drie eieren. Mix hier afzonderlijk van elkaar op de hoogste stand twee porties biscuitbeslag van. Vet met een bakkwast de bakvorm in en verhoog de bakvorm met bakpapier. Bak de biscuit gedurende 30-35 minuten. Laat afkoelen op een taartrooster. Bak hierna van de tweede portie beslag nog een biscuit. Als je twee bakpannen hebt dan kun je het biscuitbeslag in een keer klaarmaken en verdelen over de twee bakpannen.

Roer nu door de botercrème naar smaak wat frambozensmaakstof. Snijd beide biscuits 2 keer door, vul ze met de frambozenbotercrème en stapel weer op elkaar. Let op! Zorg ervoor dat je biscuit net zo hoog is als je print! Steek 3 dowels van bovenaf in de taart en knip af ter hoogte van de taart. Dit zorgt ervoor dat de taart ondanks de hoogte toch stevig blijft. Smeer de taart rondom af met botercrème en laat opstijven in de koelkast.

Kneed de witte fondant samen met het restje fondant van de flamingo goed door en rol een langwerpige lap. Bekleed hiermee eerst de zijkant van de taart. Snijd het overtollige fondant met een scherp mes weg. Hierna rol je nog een stuk wit fondant uit waarmee je de bovenkant bekleed. Snijd wederom het overtollige fondant weg met een scherp mes. De taart is te hoog om in één keer te bekleden. Duw de fondant goed tegen de taart met behulp van de smoothers. Plak de grote flamingo met piping gel op het uitgesneden figuur. Smeer de hele taart rondom in met een dun laagje piping gel en bekleed de taart met de twee prints. Knip eventueel eerst op de goede maat af. Geef de botercrème die je over hebt een roze kleur met de icing color, doe dit in een spuitzak met spuitmondje #21 en spuit langs de boven en onderrand een mooi schelprandje. Steek als laatste de flamingo boven in de taart. Bewaar tot gebruik in de koelkast.