



Verjaardagstaart 20 jaar Deleukstetaartenshop

Om 20 jaar Deleukstetaartenshop te vieren hebben wij voor deze hele speciale gelegenheid een vrolijke verjaardagstaart gemaakt! De verjaardagstaart is helemaal in Deleukstetaartenshop stijl, vrolijk, feestelijk en perfect voor elk verjaardagsfeestje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g
F10130
7,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg
F20500
9,49 €



FunCakes Dip'n Drip Blanc 375 g
F54715
5,39 €



FunCakes Sugar Strands XL Mix 225 g
F53420
5,19 €



Dr. Oetker Spray à cuire
1-50-901105
4,25 €



RD ProGel® Concentrated Colour -
Baby Blue
RD9511
4,15 €



RD ProGel® Concentrated Colour - Pink
RD9534
4,15 €



Crisco graisse végétale 450g
23913
11,65 €



FunCakes Poches à douille 46 cm
pk/12
F85120
4,09 €



Wilton Plateau Tournant Basic
03-3120
11,65 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive
03-3136
6,85 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte
02-0-0151
2,35 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5 cm
03-3133
5,95 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 15 x 7,5cm

03-0-0035
9,65 €



Wilton Rouleau Pâte à Sucre-Perfect
Height- 22,5cm

02-0-0169
8,99 €



ScrapCooking Extrudeur Pâte à sucre

SC5098
21,35 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 4 cm

K052215
1,78 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit 400 g
- FunCakes Enchanted Cream 300 g
- FunCakes Sugar Strands XL Mix
- FunCakes Dip 'n Drip
- FunCakes Fondant Bright White 300 g
- RD ProGel® Concentrated Colour - Pink
- RD ProGel® Concentrated Colour - Yellow
- RD ProGel® Concentrated Colour - Sapphire
- RD ProGel® Concentrated Colour - Bright Green
- RD ProGel® Concentrated Colour - Purple
- RD ProGel® Concentrated Colour - Baby Blue
- ScrapCooking Fondant Extruder
- Oetker Bakspray
- Crisco
- 300 ml melk
- 6 eieren
- 40 ml water + 300 ml water
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes spuitzak 46 cm
- 2x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm
- Wilton Taartrooster
- Wilton Spatula Hoek
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Spuitmond #1M
- Wilton Rolstok met Ringen
- Wilton Turn Table
- Uitsteker Ring Ø 4 cm
- PME Candles - Balloon Dog Set/6

Stap 1: Maak de Biscuitmix

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de bakpannen in met bakspray. Bereid de 400 gram biscuitmix met 6 eieren en 40 ml water en verdeel het mengsel over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten tot ze lichtbruin en gaar zijn. Keer ze direct na het bakken om op een taartrooster en laat ze afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream©

Bereid de Enchanted Cream© in twee afzonderlijke porties van 150 gram mix, 100 ml melk en 100 ml water volgens de instructies op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuits elk twee keer door met een taartzaag en vul ze, terwijl je ze opstapelt, met



Enchanted Cream© en een jam naar keuze. Bestrijk de buitenkant met een dunne laag crème, zodat de taart erdoorheen zichtbaar is. Laat de taart opstijven in de koelkast.

Verdeel de overgebleven Enchanted Cream© in twee delen en kleur dit roze en lichtblauw met kleurgels. Smeer nu de buitenkant van de taart in met de lichtblauwe crème en zet de taart terug in de koelkast.

Stap 4: Maak het fondant klaar

Verdeel het fondant in 6 stukken en gebruik voor 5 van deze stukken de kleurstofgels. Kneed door het witte stuk een klodder Crisco, zodat je er straks makkelijker slierten van kan maken in de extruder.

Stap 5: Maak ballonnen

Buig het ronde uitstekertje voorzichtig naar de vorm van een ballon. Maak een klein balletje van fondant en druk het lichtjes plat. Rol een dun lapje fondant uit in dezelfde kleur en leg dit over het balletje. Bedek het met een stukje huishoudfolie en druk een ballonvorm uit. Herhaal dit met alle kleuren totdat je voldoende ballonnen hebt gemaakt.

Doe een stukje van het witte fondant in de extruder met het kleinste gaatje en maak hiermee slierten.

Stap 6: Decoreer de taart

Verwarm de FunCakes Dip 'n Drip 10 seconden in de magnetron en maak het roze. Drip de taart, spuit met roze Enchanted Cream grote toeven op de taart en sprenkel hier de Sugarstrands Mix XL overheen. Breng deze mix ook aan langs de onderrand van de taart en plak de ballonnen aan de zijkant.

Maak de taart af met Balloon Dog kaarsen.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke Verjaardagstaart!