



Recept Sweet 16 Taart (Banoffee)

De 16^{de} verjaardag is een echte mijlpaal en verdient een prachtige Sweet 16 taart! In dit recept en how-to video leer je hoe je een Sweet sixteen taart in de kleuren goud en zwart maakt. We leggen je uit hoe je een gouden driptaart maakt en hoe je zelf een eetbare 16 jaar taarttopper maakt. Naast een mooie taart, moet de taart ook lekker smaken. De taart heeft een banoffee vulling van bananen botercrème en karamelpasta. Je kunt de taart natuurlijk elke smaak geven die je wilt door een andere smaakpasta aan de botercrème of kleurstof zoals bijvoorbeeld goud toe te voegen.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm
RND064
10,49 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm
RND084
15,55 €



PME Icing Bag Adaptor
IA470
1,19 €



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcool - 14ml.
K101
3,95 €



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



Dekofee Profi Brush 1
DF0703
3,50 €



Wilton Douille #012 Std Round Carded
02-0-0138
1,65 €



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



Wilton Set de Pinceaux à Poudre (x2)
02-0-0205
7,18 €



FunCakes Deco Melts -Noir- 250g
F25150
4,45 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg
F10505
6,45 €



FunCakes Deco Melts -Orange- 250g
F25120
4,45 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450 g

F10140
4,95 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Micro Guimauves 50 g

F51105
2,85 €



FunCakes Nonpareils Cuivre 80g

F51595
2,79 €



Wilton Tiges Support Plastique set/4

05-0-0028
3,59 €



FunCakes Pâte à Sucre Étalée Raven Black

F20730
8,49 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Poudre Alimentaire Scintillante Golden Ginger

F41095
3,89 €



FunCakes Pâte Aromatisante Banane 120 g

F56230
5,89 €



Wilton Douille #2 Round Carded

02-0-0147
1,55 €

Overige benodigdheden om Sweet 16 taart te maken:

- 7,5 ei
- 375 + 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- Macarons (tip: deze kun je goud schilderen)
- Beboegen (karamel pasta)
- Cijfer '16' uitgeprint op papier
- Plastic insteek hoesje
- Snoep banaantjes
- Lonka fudge blokjes
- Satéprikkers

Stap 1: Taart Sweet 16 - de basis bakken

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpannen in met bak spray. Maak 750 gram FunCakes mix voor Cupcakes en 200 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het cake beslag over de twee bakpannen en bak ze in ongeveer 60-70 minuten gaar. Stort ze hierna op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 2: Cake vulling sweet sixteen taart maken

Voor de vulling van de sweet sixteen taart maak je de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng je het op smaak met de banaan smaakpasta. Mocht je de vulling tevens willen kleuren dan kun je bijvoorbeeld goude of zwarte botercrème maken om de taart er nog meer uit te laten springen. Je kunt de botercrème in dit geval kleuren met een van onze kleurstoffen. Doe nadat de botercrème klaar is, een klein beetje van de crème in een spuitzak met spuitmondje #12. Snijd de 16 taart cakes allebei twee keer door met de taartzaag. Spuit langs de rand van de laagjes een 'dijkje' van de botercrème met #12. Doe de karamelpaste in een spuitzak en knip het puntje af. Vul de binnencirkel van de 16 jaar taart met karamelpasta. Je kunt eventueel nog een laagje botercrème op de karamel smeren. Stapel de sweet 16 taart lagen op elkaar en smeer de cakes rondom af met banaan botercrème. Gebruik de side scraper om de sweet sixteen taart mooi glad en strak te krijgen. Zet de 16 jaar taart cakes in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 3: Sweet 16 taart topper maken van goud

Tijdens het opstijven, ga je aan de slag met de 16 taart topper. Smelt hiervoor de zwarte Deco Melts in de magnetron op 450W onder af en toe doorroeren. Als het bijna gesmolten is haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme melts. Doe dit in een spuitzak met een adapter en #2. Leg de uitgeprinte 16 jaar taart cijfers in een plastic mapje op een snijplank en spuit de cijfers op. Strooi er direct wat brons of goud musketzaad overheen en leg de 16 jaar taart topper ongeveer 5 minuten in de koelkast om hard te laten worden. Hierna kan het op kamertemperatuur blijven anders gaan de melts zweten en plakken.

Stap 4: 16 jaar taart bekleden

Bekleed ondertussen de grootste sweet sixteen taart met het zwarte fondant. Snijd het overvloedige fondant weg met een scherp mesje. Strooi de gele confetti in een schaal en druk dit met je handen tegen de kleine sweet 16 taart laag aan. Knip een goud/zilver karton iets kleiner dan de kleine sweet 16 taart laag, plak dit met wat botercrème onder de kleine sweet sixteen taart laag en stapel de

twee cakes op elkaar met behulp van de plastic dowels die je op maat knipt.

Maak met dust van goud en rejuvenator een verfje en gebruik hiervoor de kleine kwast uit de set van 2 en tamponeer het goud op de gele confetti totdat het mooi egaal dekt.

Stap 5: Finishing touch voor de sweet sixteen taart

Smelt de oranje Deco Melts op dezelfde manier als de zwarte melts in de magnetron en doe dit in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en laat dit langs de rand van de grote sweet 16 taart naar beneden glijden. Zet de hele sweet sixteen taart ongeveer 5 minuten in de koelkast zodat de oranje melts kunnen opstijven. Hierna verf je de melts met het fijne penseeltje en de verf van goud. Steek bovenop de taart twee satéprikkers en plak hier met wat royal icing de cijfers 16 tegenaan. Decoreer de 16 jaar taart verder met blokjes fudge, snoep banaantjes, macarons (tip: leuk om goud te kleuren) en wat kleine marshmallows naar wens en viola de sweet sixteen taart in goud is klaar!