



## Glutenvrije brownie taart met lotus bloem

Deze glutenvrije brownie taart heeft een prachtige uitstraling doordat deze gekleurd is met een airbrush. Met een airbrush kun je schitterende kleureffecten creëren.

## Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083  
13,05 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064  
10,49 €



Culpitt Tiges Fleur Blanc set/50 -26 gauge-

1386W  
4,39 €



RD Essentials Edible Glue 50g

RD9340  
4,79 €



Sugarflair Colorant Aérographe Jaune 60ml

V302  
6,99 €



Sugarflair Colorant Aérographe Vert Clair 60ml

V306  
6,99 €



PME Plastic Dowel Rods (31 cm) pcs/4

DR125  
4,45 €



PME kit aérographe compresseur

AB131  
118,85 €

Overige benodigdheden:

- 8 eieren (circa 400 gram)
- 500 gram roomboter
- Roze katoenen garen
- Keukenpapier
- Veiner naar keuze

Maak eerst de waterlelie. Kleur hiervoor 150 gram gumpaste lichtroze en 50 gram lichtgroen.

Kern van de bloem:

Neem een halve wire 18 en buig aan een einde een rondje. Kneed roze gumpaste ter grote van een druif en maak er een bal van. Plat één kant daarvan af. Doe een beetje lijm op het rondje wire en druk het in de bal vanaf de ronde kant. Maak met een scriber tool 12 gaatjes verdeeld over de vlakke kant van de bal. Neem een stukje roze gumpaste en maak daar 12 heel kleine balletjes(2mm) van. Doe een klein beetje lijm in ieder gaatje en duw daar met de scriber tool een balletje in. Laat dit drogen.

Bloemblaadjes:

Knip 8 wire 26 in tweeën. Rol een stukje roze gumpaste op een nerf van het celboard en rol dat dun uit. Haal het voorzichtig los van het board en leg het op een vlak stuk van je board met de nerf naar boven. Steek met de smalle steker van de lilly (brede wordt niet gebruikt) een blad uit met de nerf in het midden. Doe een beetje lijm op een van de stukken wire en steek deze zover als je kunt in de nerf van het blad. Leg het blad in de veiner en druk deze stevig aan. Verfrommel een stuk keukenpapier en leg het blad hierop te drogen. Maak op deze manier nog 15 bloembladen en laat ze drogen.

Maak nu het blad:

Kneed een stukje groene gumpaste goed door. Rol het uit op een vlak board en zorg er hierbij voor dat in het midden een dikker stuk zit. Snij hier met het cutting wheel een rond blad uit. Snij aan een kant een inkeping. Doe een beetje lijm aan de draad en steek deze vanuit de inkeping in het dikke deel van het blad. Doe het blad in de veiner en druk deze goed aan. Haal hem los en laat op het bakpapier heel goed drogen. Maak er zo 3.

Samenstellen van de bloem:

Draai het naaigaren minimaal 100 keer om drie vingers zodat je een rond bosje krijgt. Rek een stukje bloementape uit zodat het plakkerig wordt. Vouw het rondje plat en draai de tape stevig om een uiteinde zodat het garen goed vast zit. Knip de tegenoverliggende kant los. Steek de kern van de bloem (de stamper) middenin dit draad. Plooi het garen zodat het netjes verdeeld rondom de stamper zit. Knip het draad zo nodig bij zodat het even hoog als de stamper komt. Neem 3 roze bladeren en zet die vast rondom de kern. Doe er daarna 5 achter waarbij je er voor zorgt dat ze niet precies samenvallen met elkaar. Doe daarna de laatste bloembladeren. Tape de steel zodat alle losse wires niet meer te zien zijn. Tape de wire van de bladeren. Zet dan de bladeren vast aan de bloem. Bewaar tot gebruik op een droge donkere plaats.

De taart:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 1kg mix, 500 gram boter en 380 gram eieren in een kom. Klop het op medium snelheid in 3 minuten tot een dik beslag. Vet een ronde 15 cm bakvorm en een 20 cm vorm

in. Verdeel het beslag zodat iedere pan even hoog gevuld is. Bak de brownies in circa 30-40 minuten gaar. Laat de brownie op een rooster afkoelen.

Maak de 500 gram buttercream op smaak met de aardbeien smaakstof (of een van de andere lekker smaakstoffen). Plaats de brownies op een passend karton. Snij de ze in twee lagen en doe er een laagje aardbei crème tussen. Smeer hierna de buitenkant er mee af.

Kneed 1 kg fondant goed door, rol het dun uit en bekleed de taarten met een laagje fondant. Rol nu 500 gram fondant in lange repen en snij er met de multi-ribbon cutter stroken van van 1,5 cm breed. Plak deze met een beetje eetbare lijm van onder naar boven dakpansgewijs op de taart. Maak 4dowels op maat van de hoogte van de 20 cm taart en druk ze er zo in dat ze onder de 15 cm taart komen.

Zet de 20 cm taart op een draaiplateau op een plek waar je veilig kunt airbrushen (bv in een grote doos). Vul de airbrush met lichtgroene kleurstof en spuit de taart al draaiend aan de onderkant lichtgroen. Voeg na een paar rondes lichtblauwe kleurstof bij de groene in het cupje en spuit nu langzaam van het midden naar boven zodat er een mooie overgang komt. Voeg eventueel nog extra blauw toe. Spuit ook de bovenkant blauw. Gooi als er nog kleurstof in zit het cupje leeg. Plaats hierna de 15 cm taart in de doos. Doe paarse kleurstof in het cupje begin aan de onderkant van de taart en werk langzaam naar boven waarbij je steeds meer water in het cupje doet waardoor de kleurstof verdunt en lichter wordt. Spuit ook de bovenkant dekkend in lichtpaars.

Maak het cupje schoon en doe er roze kleurstof in. Kleur hiermee de bloem feller roze. Probeer langs de bloembladeren te spuiten waardoor de nerfjes geaccentueerd worden. Spuit ook de stamper en de (meel)draden. Maak het cupje weer schoon en spuit de bladeren mooi groen.

Als alles droog is kan de taart gestapeld worden en de bloem er op. De taart hoeft niet in de koelkast bewaard te worden.