



## Romantisch harttaartje

Verras je geliefde op Valentijnsdag met dit romantische harttaartje! Volg de stap voor stap instructies en maak zelf deze heerlijke Valentijnstaart. Gebruik een hartvormige bakvorm voor een prachtige harttaart. De decoraties maak je gemakkelijk met de witte en gekleurde FunCakes fondant.

## Boodschappenlijstje

|  |                                                 |  |                                      |
|--|-------------------------------------------------|--|--------------------------------------|
|  | Patisse Pinceau en Bois 2cm                     |  | Sugarflair Airbrush Colour Rose 60ml |
|  | P02421<br>2,45 €                                |  | V301<br>6,99 €                       |
|  | PME Colle Alimentaire (Petal Glue) 60g          |  | Patisse Raclette à Pâte 12cm         |
|  | 104FP006<br>1,48 €                              |  | P01321<br>7,19 €                     |
|  | FunCakes Pâte à Sucre Bright White<br>1kg       |  | FunCakes Mix pour Cupcakes 500g      |
|  | F20500<br>7,59 €                                |  | F10105<br>3,64 €                     |
|  | FunCakes Spray de Graissage-<br>Démoulage 200ml |  | FunCakes Cake Drum Rond Ø20cm        |
|  | F54100<br>4,99 €                                |  | F80795<br>1,85 €                     |

Overige benodigdheden:

- 150 gram boter
- 3 eieren
- Pritt stift
- Roze kopspeel

Bak een cake van 300 gram FunCakes bakmix voor Cupcakes, 150 gram boter en 3 eieren. Vet de hartvormige bakvorm goed in en bak de cake op 160 graden in 45 minuten gaar. Laat de cake na het bakken 5 minuten in de vorm rusten en stort hem dan op een taartrooster. Als de cake is afgekoeld kan je eventueel de bovenkant recht afsnijden. Leg hem op een bord met de onderkant boven. Snij de randen af, zodat je mooie ronde kanten krijgt. Veeg alle kruimels weg en smeer de cake in met piping gel of abrikozen gelei. Rol 300 gram witte fondant uit en bekleed hiermee de cake. Smeer de drum in met piping gel en bekleed deze met 200 gram witte fondant.

Rol daarna 300 gram witte fondant dun uit. Maak met behulp van de Multi-ribbon cutter hier kleine rechthoekjes van (voor de lange zijde gebruik je de twee grote tussenstukjes, voor de korte een grote en een kleine). Zorg ervoor dat de rechthoekjes niet uitdrogen.

Om de kussentjes te maken neem je steeds een plakje fondant. Plooi de zijanten zo dat de buitenranden naar binnen buigen en er een plooï in het midden komt, knijp daarna de uiteinden samen. Maak zo een aantal kussentjes. Maar maak er niet teveel tegelijk, omdat ze anders uitdrogen en moeilijker in model op het taartje te plakken zijn.

Doe een beetje eetbare lijm op de achterkant van de kussentjes en plak ze aan de onderrand van de taart. Ga zo het hele taartje rond, voordat je aan de tweede laag begint. Plak de tweede laag er dakpansgewijs op. Dit gaat het makkelijkst als je het taartje een beetje kantelt, bijvoorbeeld op een kantelbare draaitafel. Beplak zo de zijkant tot net om de bovenrand van het taartje.

Kleur nu 100 gram fondant donker-roze of rood. Rol dit dun uit en steek met de hartjes plunger er hartjes uit. Plak deze hartjes op de plekken aan de zijanten waar de kussentjes elkaar raken. Steek van deze fondant ook het grote hart uit en plak deze aan de bovenkant. Rol nu de witte fondant uit en maak een klein rolletje van voor het lijfje van het duifje. Leg dit onder de plak fondant. Steek een duifje uit waarbij je ervoor zorgt dat het rolletje onder het lijfje zit. Druk voorzichtig op de plunger om het reliëf er in te stempelen. Vouw de vleugeltjes dubbel en vorm voorzichtig het kopje van de duif. Maak zo twee tegengestelde duifjes en plak ze met de snaveltjes tegen elkaar op het grote hart. Je kunt eventueel nog een paar kleine witte hartjes op het grote hart plakken.

Maak de taart af met twinkle dust. Smeer de rand van de cakedrum in met pritt stift en plak het lint er op. Zet het uiteinde van het lint vast met een kopspeel.