



Geslaagd Taart

Ken jij iemand die binnenkort zijn welverdiende diploma in ontvangst mag nemen? Verras diegene met deze hippe Geslaagd-taart van Wilton.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1 kg

F10500
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Gum Paste Blanc 1 kg

F20795
13,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
2,25 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte - Noir - 28g

04-0-0037
2,59 €



RD Metallic Food Paint - Gold

RD9703
5,91 €



Wilton Douille #012 Std Round Carded

02-0-0138
1,65 €



Wilton Decorator Preferred Moule Profond Rond Ø 20 x 7,5cm

03-0-0034
11,05 €



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

03-0-0035
9,65 €



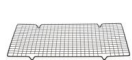
Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €



Silikomart Wonder Cakes Multi Roll Tool

ROLLTOOL
13,15 €



Patisse Grille de Refroidissement Anti-adhésive 40x25cm

P10578
7,39 €



PME Easy Cut Dowels -30cm- pcs/4

DR212
3,29 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 900 gr
- FunCakes mix voor Botercrème 250 gr
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Gum Paste 500 gr
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- RD Metallic Verf - Goud
- Wilton Eetbare Kleurstof Zwart
- 90 + 250 ml water
- 14 eieren
- 300 gr zachte ongezoeten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Taartkartons
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Sduitmondje #012 Rond
- Wilton Taartzaag 25cm
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25 cm
- Silicomart Multi Snijwil Gereedschap
- PME Dowel Stokjes Easy Cut 30cm pk/4
- Kwastje
- Modeleer mesje
- Siliconen werkmant

Stap 1: Maak twee dagen van tevoren de hoed en kwast

Maak twee dagen van tevoren de bovenkant van de hoed en de grote kwast. Kleur 340 gram FunCakes Gum Paste zwart met de Wilton eetbare kleurstof zwart. Rol de gumpaste uit op een werkmant. Snijd uit de fondant een vierkant van 18 bij 18 cm. Laat het 2 dagen drogen op een mat bedekt met Magic Roll-Out Powder. Bewaar de overvloedige zwarte gum paste in een afgesloten zak, zodat het nog soepel blijft.

Voor de grote kwast rol je een balletje witte fondant van 2,5 cm doorsnede uit tot een touw van 13 cm. Rol een balletje witte fondant van 3 cm doorsnede uit. Snij het in een vierkant van 5 bij 5 cm. Snij in het vierkantje 7 strips waarbij je de bovenste 1,5 cm niet insnijdt. Gebruik een vochtig kwastje, en bevestig de bovenkant van het vierkantje aan het einde van het 13 cm lange touwtje. Vorm het vierkantje om het touw, om de kwast te maken. Gebruik een sugarcraft knife om een kleine inkeping te maken boven de strips, knijp het voorzichtig in vorm.

Buig het touw 2 cm van het kwastje, om een L vorm te maken. Druk het uiteinde van het touw een beetje plat. Laat het 2 dagen drogen op een mat bedekt met Magic Roll-Out Powder.

Stap 2: Maak een dag van tevoren de kleine kwastjes, stippen en letters

Kleine kwastjes

Rol 60 gram zwarte fondant uit. Snij strips van 3 cm breed. Snij elke strip in vierkantjes van 2,5 cm breed. Je hebt in totaal 16 vierkantjes van 3 cm bij 2,5 cm.

Laat 1,3 cm aan de bovenkant van het vierkantje over, en snijdt de onderste helft van het vierkantje in 5 strips. Gebruik een vochtig kwastje om de bovenkant van het vierkantje vochtig te maken en rol het in de vorm van een kwastje. Gebruik een craft knife om een kleine inkeping te maken boven de strips, knijp het voorzichtig in vorm. Hou het overvloedige zwarte fondant apart.

Herhaal dit voor de witte fondant, om in totaal 16 zwarte kwastjes en 32 witte kwastjes te maken.

Stippen

Voor de stippen rol je 15 gram zwarte fondant en 30 gram witte fondant uit. Gebruik het smalle einde van de Wilton decorating tip #012 om 20 zwarte stippen en 40 witte stippen uit te steken. Laat het drogen op een mat bedekt met Magic Roll-Out Powder.

Letters

Maak een dag van tevoren de letters. Rol 45 gram witte gumpaste uit. Gebruik de Wilton Cut-Outs - Alphabet & Numbers- Set om de gewenste boodschap uit te steken. Laat het drogen op een mat bedekt met Magic Roll-Out Powder.

Stap 3: Verven van de fondant

Op de dag zelf ga je fondant en gumpaste goud verven. Verf de grote witte kwast, 16 kleine witte kwastjes en 16 witte stippen goud met RD Metallic Verf Goud. Laat het 20 tot 30 minuten drogen.

Stap 4: Bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng de mix, eieren en het water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de biscuit in de oven gaar. Oven niet tussentijds openen! De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit de bakvorm halen en laten uitdampen op een taartrooster.

Stap 5: Maak de botercrème en vul de biscuits

Bereid ondertussen alvast 250 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Snij de biscuits horizontaal met een taartzaag door. Vul de 15 cm en 20 cm taarten met een vulling naar keuze, bijvoorbeeld botercrème met een FunCakes smaakpasta.

Stap 6: Smeer de biscuits af

Kleur iets minder dan de helft van de botercrème zwart. Kleur de rest wit met de Wilton White White icing color. Smeer de 20 cm taart af met witte botercrème. Smeer de 15 cm taart af met zwarte botercrème.

Stap 7: Bouw de taart op en decoreer

Steek dowels in de 20 cm taart en leg een taartkarton bovenop. Plaats hier de 15 cm taart op.

Gebruik eetbare lijm om de kleine kwastjes aan de zijkant van de 20 cm taart aan te brengen, wissel af tussen de drie kleuren. Breng de stippen aan op onderkant van de taart. Plaats de letters bovenop de 20 cm taart, gebogen om de 15 cm taart heen.

Plaats de vierkant van zwarte gumpaste bovenop de 15 cm taart. Gebruik zwarte gumpaste om een balletje van 1,5 cm te maken. Maak de grote kwast vast in het midden van het zwarte vierkant met eetbare lijm. Bedek het begin van het touw met de zwarte gumpaste.

Stap 8: Geniet van je heerlijke Geslaagd Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.