



## Fondanttaart Aardbei

Alle ingrediënten in één pakket om zelf een heerlijke basistaart te maken met biscuit, botercrème, aardbeismaakstof en fondant!

## Boodschappenlijstje



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



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre**  
500g  
F10125  
5,09 €



**FunCakes Pâte à Sucre Bright White**  
250g  
F20100  
2,85 €



**Wilton Douilles Open Star #1M**  
02-0-0151  
2,35 €



**Patise Profi Moule à Charnière Ø20cm**  
P02922  
9,39 €



**FunCakes Sucre Glace 900g**  
F10545  
5,89 €



**FunCakes Pâte Aromatisante Fraise**  
120g  
F56220  
5,99 €



**Wilton Poches à Douille Jetables pk/12**  
03-3111  
6,05 €



**PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm**  
CL12  
5,79 €

## Ingrediënten

- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Aardbei 120 g
- 500 g FunCakes Rolfondant Bright White
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 150 ml water
- 150 g boter
- Aardbeien

## Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -25 cm-
- Patisse Profi Springvorm Ø 20 cm
- Mengkom
- Mixer

## Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en spray de Patisse Profi Springvorm in met FunCakes Bake Release Spray. Doe de Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded in de Wilton Disposable Decorating Bag.

## Stap 2: Maak de mix

Maak de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe en de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

## Stap 3: Vul de bakvorm

Spatel de biscuitmix in de ingevette vorm en bak hem in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken de biscuit direct op een taartrooster om af te laten koelen.

## Stap 4: Maak de botercrème

Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het in 1/3 om 2/3. Breng het 2/3 deel op smaak met de FunCakes Smaakpasta Aardbei. Vul de spuitzak met het 1/3 deel naturel botercrème.

## Stap 5: Vul de taart

Snij de taart met de PME Cake Leveler Small / Taartzaag twee keer door en vul met de aardbeien botercrème. Smeer de taart rondom strak af met de naturel botercrème en laat de taart een uur in de koelkast opstijven.

### **Stap 6: Maak het fondant klaar**

Kneed de FunCakes Rolfondant Bright White goed door en rol het op een met FunCakes Suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Snijd het overtollige fondant weg met een scherp mesje. Spuit nog wat mooie toefjes met de spuitzak bovenop en decoreer met aardbeien.