



Bubblegumtaart

Maak zelf een bubblegumtaart met dit recept van FunCakes. We leggen je uit hoe je zelf gekleurde gelatinebellen maakt en daarmee een echte candy taart decoreert.

Boodschappenlijstje



Crisco graisse végétale 450g

23913
10,45 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15
x 10cm

RND064
10,49 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 140 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- Waterballonnen
- Satéprikkers
- Plakband

Het is zeer belangrijk om de gelatinebellen twee dagen van tevoren al te maken, zodat deze goed droog zijn voordat je ze gebruikt. Ga daarvoor als volgt te werk. Blaas een aantal waterballonnen op en knoop goed dicht. Vet de ballonnen in met Crisco en plak ze met plakband aan de satéprikker vast. Doe 3 eetlepels gelatinepoeder en 6 eetlepels water in een schaaltje en roer goed door tot de klontjes verdwenen zijn. Dit is een dikke geleï. Verwarm het ongeveer 10 seconden op vol vermogen in de magnetron, doe er wat roze kleurstof en sparkle dustpoeder doorheen en roer weer goed door. Het moet vloeibaar zijn maar niet heet! Dip de ballonnen rondom in de gelatine en steek ze met afstand van elkaar in een dummy om te laten drogen. Als de gelatine te dik wordt en het lastig wordt om te dippen dan verwarm je het weer even in de magnetron. Maak net zoveel bellen als je nodig hebt, misschien een paar extra voor de breek. De hoeveelheid in dit recept moet genoeg zijn voor 8 bellen. Laat dit minimaal 1 dag maar het liefst 2 dagen goed drogen. Prik de ballon lek en haal ze voorzichtig uit de gelatine bellen. Knip eventueel met een schaar de randjes wat netter. De ballonnen zijn nu hard maar wel heel teer, dus wees voorzichtig!

Ga nu aan de slag met de rest van de taart. Warm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème en 150 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe zoals aangegeven op de verpakking of in de basisrecepten voor [Botercrème](#) en [Biscuit](#). Vet de bakpan in met Bake Release Spray en vul met het beslag. Bak gedurende 30-35 minuten gaar en stort hem meteen na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Snijd de biscuit twee keer door met een taartzaag en vul en smeer rondom af met botercrème. Kneed het fondant goed door en rol uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad tot een dikte van ongeveer 3 mm. Bekleed hiermee de taart en snijd het overvallende fondant weg. Maak van de fondant die je over hebt kleine en grotere balletjes en rol ze door de dustpoeder. Meng de parels en de confetti, smeer aan de zijkant van de taart een beetje piping gel en duw er de parels met confetti met de hand tegen aan. Druk er hier en daar een roze mimosa tussen.

Kleur de witte FunCakes dip 'n drip hardroze en verwarm heel even in de magnetron (10 seconden is voldoende). Doe dit in een spuitzak en knip er een heel klein puntje van af. Laat de drip langs de rand van de taart glijden en vul hierna de bovenkant helemaal op. Duw voorzichtig de gelatinebellen meteen bovenop de taart. Leg er hier en daar een fondant balletje tussen.

Tip: combineer dit recept met de [Bubblegum macarons](#) en de [Bubblegum cupcakes](#) voor een te gekke candy table!

Mede mogelijk gemaakt door:

