



## Vrolijke lente taart

Voorjaar, de tijd dat alle bloemen weer in bloei komen! Dit taartje met bijpassende cupcakes brengt het voorjaar in huis. De vrolijke kleuren maken het helemaal af. Maar je kunt natuurlijk ook andere kleuren gebruiken.

## Boodschappenlijstje



**PME Moule Rond Extra Profond**  
Ø20x10cm  
RND084  
16,69 €



**Wilton Recipe Right Moule à Muffins**  
Mini 24 Cups  
03-0-0017  
12,59 €



**FMM Emporte-pièce Rose à 5 Pétales**  
75mm  
CUTROP75  
4,19 €



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



**PME Adaptateur pour Poche à Douille**  
IA470  
1,29 €



**FunCakes Mix pour Cupcakes 500g**  
F10105  
4,55 €



**FMM Emporte-pièce Rose à 5 Pétales**  
50mm  
CUTROP50  
3,55 €



**PME Emporte-pièce Plastique Cœur**  
set/6  
PNH2  
4,09 €



**PME Tapis Mousse pour Fleurs**  
FFP573  
3,95 €



**FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g**  
F44115  
3,65 €



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



**House of Marie Baking Cups Cyan blue**  
pk/48  
HM0084  
3,39 €



**FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g**  
F44190  
3,65 €



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



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500  
3,25 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green  
30g

F44130  
3,65 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal  
900g

F10555  
7,19 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White  
1kg

F20500  
9,49 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120  
3,65 €

Overige benodigdheden:

- 8 eieren (circa 400 gram)
- Jam om te vullen naar keuze
- 275 gram roomboter
- 270 ml water

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 200 gram mix voor botercrème met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 250 gram boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (circa 10 minuten).

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix voor biscuit met 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de taart in circa 40 minuten gaar. Laat de taart na het bakken afkoelen op een rooster.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor cupcakes met 125 gram boter en 2 eieren. Meng dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul de muffin pan met de zilveren baking cups en vul ze met het beslag. Bak de cupcakes in circa 18 minuten gaar. Laat ze na het bakken goed afkoelen.

Snijd de biscuit twee keer door met de taartzaag en vul met jam naar keuze en botercrème. Smeer de biscuit aan de buitenkant af met botercrème met behulp van een paletmes. Kneed 750 gram fondant soepel met een beetje sky blue kleurstof. Rol de fondant uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad. Bekleed de biscuit met de fondant en maak hem mooi glad met behulp van de smoother. Snijd het overvloedige fondant weg met de knife/scribertool.

Kleur 75 gram fondant violet, 75 gram leaf green, 50 gram pink en 50 gram lemon yellow. Rol de violet fondant flinterdun uit op poedersuiker en steek hier met de 5-petal cutter bloemen uit. Per bloem heb je 1 hele en 2 losse blaadjes nodig. Hiervoor snijd je van 1 uitgestoken bloem alle blaadjes los. Leg de bloem op een foampad en ga met de bonetool langs de randjes, zodat het een beetje gaat golven. Plak met edible glue twee losse blaadjes op de bloem en maak met een beetje geel stampers in het midden. Plak dit ook vast. Vouw sommige violet bloemetjes in vieren.

Rol roze fondant flinterdun uit en maak met dezelfde uitsteker bloemen en verdun de randjes ook. Vouw de roze bloemen in vieren. Laat alle bloemen drogen. Rol wat groene fondant uit en steek hier een paar kleine hartjes uit en een paar calyxen. Rol een paar dunne slierten groen voor de steeltjes van de bloemen en plak deze op de taart met edible glue. Plak de calyx onder de violet bloemen. Rol kleine stukjes groene fondant tot een druppelvorm in je hand en druk plat. Dit zijn de calyxen voor de roze bloemen. Snijd uit groen uitgerold fondant met de cutting wheel langwerpige bladeren. Plak deze langs de stelen. Plak de bloemen er bovenop.

Smeer een beetje botercrème op de cupcakes. Rol blauw fondant uit en steek met de ring rondjes uit om de cupcakes te bekleden. Plak hier roze en violet bloemen op.

Zeef 250 gram mix voor royal icing en meng dit met 30ml water. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen

worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Kleur de icing groen en vul hiermee een spuitzak met spuitmondje 233. Spuit met de icing een grasrand langs de taart. Decoreer met kleine gele daisy marguerites en maak de kern af met een klein wit bolletje fondant. Maak van rood fondant lieveheersbeestjes en teken met de foodpen een zwart kopje en stipjes op de rug.