



Dino Taart

Binnenkort een Dino feestje? Dan kan deze Dino taart absoluut niet ontbreken. Van deze taart in dinosaurussen thema zal de jarige zeker blij worden. De dino thema taart bestaat uit de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, Enchanted Cream® met ananas smaak en natuurlijk de leuke dino figuren van fondant. Aan de slag!

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €



FMM Emporte-pièce Feuilles Tropicales

CUTTRPLVS
7,65 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
900g

F10550
12,45 €



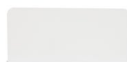
FunCakes Colour Dust Holly Green

F45260
3,49 €



Dekofee Pinceau Professionnel 1

DF0703
3,95 €



Patisse Racloir Latéral pour Bord de
Gâteau 20cm

P01540
3,95 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
6,99 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g

F44130
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g

F44140
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Ananas 120g

F56225
5,99 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30g

F44175
3,65 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1kg

F20500
9,49 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €

Ingrediënten voor de Dino Taart

- 250 gram FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 150 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Choco Drip Chocolate
- FunCakes Bake Easy Spray
- FunCakes Hazelnootkrokant
- FunCakes Smaakpasta Ananas
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Hulstgroen
- Beetje aangemaakte FunCakes Royal Icing in een spuitzak
- RD Eetbare Stift - Zwart
- 250 gram Wilton Decorator Preferred Fondant Wit
- RD Metallic Voedsel Verf Donker Goud
- 4 eieren
- 25 ml water
- 200 ml melk

Overige ingrediënten voor de Dino Taart

- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Katy Sue Mal Diplodocus Dino
- Katy Sue Mal Triceratops Dino
- Katy Sue Mal T Rex Dino
- FMM Tropische Bladeren Uitsteker Set/4
- Dekofee Profi Penseel 1
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm
- Sateprikkers
- Keukenpapier

Stap 1: Maak de fondant dino's voor de Dino Taart

Maak verschillende stukjes witte fondant en kneed deze samen met de kleurstof gels, zo maak je stukjes fondant in verschillende kleuren groen, een stukje geel en een stukje oranje. Maak met deze stukjes de dino's voor op de taart door gebruik te maken van de verschillende dino mallen van Katy Sue. Kijk naar het voorbeeld op de taart welke kleur je bij welke dino kan gebruiken.

Geef de dino's met wat gouden verf en een dun penseeltje wat extra kleur. Met de groene kleurpoeder geef je ze wat diepte en voor de pupillen gebruik je de eetbare zwarte stift. Plak met wat royal icing de sateprikkers achter de dino's. **Let op: Idealiter maak je de dino's een paar dagen van te voren zodat ze goed kunnen drogen.**

De stukjes groene fondant die je overhebt kneed je een beetje samen zodat je een marmer effect krijgt, rol dit dun uit en steek blaadjes naar keuze uit met de tropische bladeren uitsteker. Kreukel wat keukenpapier en laat de blaadjes hier op drogen. **Let op: Idealiter maak je dit net als de dino's een paar dagen van te voren.**

Stap 2: Aan de slag met de basis van de Dino Taart

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakpan in met bakspray. Bereid de bakmix voor biscuit door 250g van de mix te mengen met 4 eieren en 25ml water. Mix het geheel 2-3 minuten op een lage snelheid en daarna nog eens 7-8 minuten op hoge snelheid. Spatel de mix vervolgens in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 3: Vullen en afsmeren van de Dino Taart

Maak de Enchanted Cream® door 150g van de mix te mengen met 200 ml melk en mix het geheel 3 minuten op hoge snelheid. Breng vervolgens op smaak met de smaakpasta Ananas.

Snijd de afgekoelde biscuit 2 keer door met de taartzaag en vul en smeer rondom af met witte Enchanted Cream®. Als je hiermee klaar bent laat je de cake een half uur in de koelkast opstijven.

Verdeel de resterende Enchanted Cream® in 4 porties en kleur de porties met de drie kleuren groene kleurstof en de bruine kleurstof. Veeg met een spatel de 4 kleuren tegen de taart en trek het mooi strak met een sidescraper (zet de taart hiervoor op de draaitafel). Laat na het afsmeren de cake weer opstijven in de koelkast.

Stap 4: Decoreer de Dino Taart

Nu ga je aan de slag met de chocodrip. Verwijder de dop en indien van toepassing de aluminium seal van de verpakking en smelt 15-20 seconden in de magnetron op max. 800W. Bevestig de dop en schud goed, herhaal dit proces tot de drip volledig is gesmolten. Nu de drip klaar is voor gebruik laat je deze langs de rand van de gekoelde taart glijden. TIP: Test even op een omgekeerd glas of je de juiste dikte te pakken hebt.

Strooi bovenop de taart royaal hazelnootkrokant, steek de dino's op hun plek en decoreer de taart met de gemaakte bladeren.