



Winter lace taart

Heb je altijd al met kant willen werken, maar weet je niet waar je moet beginnen? In dit recept maken we een prachtige winter lace taart die we decoreren met kantwerk, gemaakt van FunCakes Mix voor Kant. Een schitterend product, wat een spetterend resultaat zal geven.

Boodschappenlijstje



Rainbow Dust Essentials Colle
Alimentaire 50g

RD9340
4,95 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,79 €

Overige benodigheden:

- 4 eieren (circa 210 gram)
- 150 ml water
- 150 gram (room)boter
- Jam of een vulling naar keuze

Om zelf deze heerlijke taart te maken, begin je met het bakken van de biscuit. Zorg ervoor dat alle benodigheden op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix voor biscuit, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 minuten gaar. Laat na het bakken de biscuit goed afkoelen.

Als de biscuit afgekoeld is, plaats je hem ondersteboven op een taartkarton. Snij de biscuit met een taartzaag in 3 gelijke lagen en markeer de lagen met 3 cocktail prikkers die je recht onder elkaar in de biscuit steekt, zodat je na het vullen de taart weer exact op elkaar kunt zetten.

Nu is het tijd om de botercrème te maken, meng hiervoor 125 gram mix met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezoeten (room)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).

Vul dan de eerste laag van de taart met jam en daarna de tweede laag met een deel van de botercrème. Plaats de taart op het draaiplateau en smeer een dunne laag botercrème op de hele taart om alle kruimels vast te houden en de fondant mee vast te plakken.

Kneed de 300 gram fondant goed door tot het zacht en soepel is. Strooi wat suikerbakkerspoeder op je werkblad en rol de fondant uit met de rolstok. Zorg dat er geen suiker bovenop de fondant komt. Draai je plak na iedere 3 keer rollen een kwartslag, zodat het niet gaat kleven. Als de plak groot genoeg is en een mooie dikte heeft, leg je hem op de afgesmeerde biscuit en druk je hem er voorzichtig om. Maak de fondant mooi strak met een smoother. Snij nu met een mesje (je kunt ook de knife tool gebruiken) de overvloedige fondant aan de onderkant af.

Nu gaan we de lace maken. Verwarm de oven voor op 110°C. Meng 50 gram van de FunCakes mix voor kant met 50 ml water en roer het goed door. Doe een schepje op de mal en veeg het met de side scraper goed in de vorm. Maak de scraper goed schoon en haal hem in een doorgaande beweging over de mal zodat alle overvloedige mix van de mat af is. Leg de mal in de oven en laat de lace in 10-12 minuten drogen. De lace is klaar als hij zich makkelijk uit de mal laat verwijderen. Breekt het dan is het te droog, even boven wat stoom houden maakt het weer soepel. Plak nu de kant op de taart. Maak ook zo de rozetten, laat die hard worden in een flower former of baking cup.

Vorm van een restje blauwe fondant een half bolletje en plak dat midden op de taart. Strooi de glans suiker er omheen en plak de rozetten erop. Maak kleine bolletjes van ongeveer 1 cm en plak die in de hartjes van de rozetten. Steek er ook een paar stamen in.

Let op: een taart met lace kan niet in de koelkast bewaard worden. Als het lace te vochtig wordt, zakt het in.