



Voetbalveld-taart

Maak deze taart voor een voetballiefhebber of na een gewonnen wedstrijd.

Boodschappenlijstje



Wilton Set de Décoration Football-
Soccer Set/7

03-9002
4,19 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Benodigdheden:

- 6 eieren
- 740 ml water
- 400 gram zachte ongezouten roomboter

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 325 gram Mix voor Botercrème en 400 gram Mix voor Biscuit aan volgens de aanwijzingen op de verpakkingen of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [biscuit](#). Voeg na het mixen wat groene kleurstof toe aan het biscuitbeslag. Vet de bakvorm in met Bake Release Spray vul met het biscuitbeslag. Bak gedurende 35-40 minuten, stort de taart daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak nu ook 150 gram Mix voor Banketbakkersroom volgens de indicaties op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Snijd de biscuit twee keer door met de taartzaag en smeer tussen twee delen een laag banketbakkersroom en tussen de andere twee een laag botercrème.

Kneed het fondant en kleur het groen. Rol het uit op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad tot een dikte van 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Verdeel de overgebleven botercrème in twee porties: één kleine, die je wit laat, en een grotere portie die je groen kleurt. Doe de witte botercrème in een spuitzak met spuitmondje #2 en maak hiermee de lijnen van het veld. Doe de groene botercrème in een spuitzak met spuitmondje #233. Zet de doeltjes en de spelers op de taart, zet ze vast met een beetje botercrème. Spuit met de groene botercrème gras rondom het veld. Zet de taart in de koelkast tot verder gebruik.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes