



'Eindelijk een witte kerst' taart

Met deze taart hebben jullie sowieso een witte kerst!

Boodschappenlijstje



Culpitt Tigres Fleur Blanc set/20 -20
jaug-

1382W
4,49 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10
x 10cm

RND044
7,39 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15
x 10cm

RND064
10,49 €



PME Craft Brush Set

CB1007
6,89 €



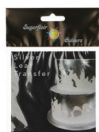
PME Cake Leveler Large -40 cm-

CL18
11,79 €



PME Pics pour Fleurs Small (x12)

FP300
3,79 €



Sugarflair Silver Leaf Transfer

G201
4,09 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Overige benodigdheden:

- 33 + 200 ml water
- 5 eieren
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- Blik kersenvlaai-vulling
- Fijne kristalsuiker
- Schaar
- Kniptang/snoeischaar
- Hamer

Maak een dag van tevoren de kerstboompjes als volgt: knip met een tang de floral wire in stukken en bind dit met tape aan elkaar vast zodat je een boompje met takken krijgt. Buig hier en daar iets bij. Smeer de boompjes helemaal in met piping gel en haal ze door de kristalsuiker en laat een nachtje drogen.

Maak de 200 gram mix voor botercrème aan met 200 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpannen in met cake release. Maak de 330 gram biscuitmix aan met 33 ml water en 5 eieren en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag en mix hierna 2 minuten na op de laagste stand. Verdeel het beslag over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking met 250 gram boter en roer er mascarpone smaakstof naar eigen smaak doorheen. Snijd met de taartzaag de biscuits 2 x door en vul met een laag vlaavulling en een laag mascarpone botercrème. Als je de vlaavulling smeert kan je het beste een dijkje van botercrème spuiten met spuitmondje #12 en daar de vlaavulling tussen doen. Op deze manier kan de vlaavulling niet gaan doorlekken. Smeer de taarten rondom af met een dun laagje botercrème en zet in de koelkast zodat het kan opstijven.

Smeer de taartdummie rondom en de drum alleen bovenop in met piping gel. Kneed het witte fondant goed door en rol op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad uit en bekleed de dummie. Hierna rol je het nog een keer uit en bekleed je de drum. Met het fondant wat je over hebt bekleed je de twee taarten en zet ze tot verder gebruik in de koelkast.

Knip een goud/zilver karton iets kleiner zodat het onder de 10 cm taart past. Duw dowels in de 15 cm taart, knip af op maat en zet het kleinste taartje erop. Zet de dummie op de beklede drum en zet hier weer de twee taarten voorzichtig bovenop. Om het zilver op de taart te plakken maak je de randen een klein beetje nat met water en leg je er voorzichtig een door de helft gesneden blaadje zilver tegenaan. Met een droge kwast duw je de onderkantjes een beetje weg zodat er een onregelmatigheid ontstaat.

Smelt in een schaaltje in de magnetron de isomalt in kleine hoeveelheden tegelijk en schenk dit op een stuk bakpapier en laat goed drogen. Pas op dit is erg heet!! Als de isomalt helemaal koud en hard geworden is sla je het onder een stuk bakpapier in hele kleine stukjes. De randen van de taart smeer je in met piping gel en hier plak je de isomalt stukjes op. De bovenkant van het kleinste taartje smeer je helemaal in met piping gel en bekleed het met stukjes isomalt. Duw een paar kerstboompjes in de rand van de dummie. De kerstboompjes die bovenop de taart komen steek je eerst in een flower pic en dan pas in de taart. Je mag nooit ijzerdraad zonder bescherming in je taart



steken in verband met oxideren. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.