



Harry Potter Taart

Creëer een betoverende Harry Potter-taart met het recept van PME en laat iedereen versteld staan op verjaardagsfeestjes! Met behulp van het Harry Potter Fondant Snijder van PME kun je je baksels eenvoudig decoreren met het iconische logo van Harry Potter. Een absolute must-have voor jouw themataart!

Boodschappenlijstje



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



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



FunCakes Pâte à Sucre Teddy Bear
Brown 250 g
F20245
2,85 €



FunCakes Peinture Alimentaire
Métallique Dark Gold 30 ml
F45185
6,45 €



Dr. Oetker Spray à cuire
1-50-901105
4,25 €



PME Harry Potter Fondant Cutter - HP
Logo
HPW501
12,15 €



PME Plastic Rolling Pin 22,5 cm
PP86
5,85 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø
17,5 x 10cm
RND074
12,89 €



PME Palette Knife Angled Blade -23
cm-
PK1013
4,99 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-
CL12
5,45 €



PME Plain Edge Tall Side Scraper
PS41
5,49 €



Dekofee Profi Brush 10/0
DF0705
3,50 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11
F85110
3,79 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 200 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Smaakpasta Cappuccino
- FunCakes Metallic Food Paint Dark Gold
- FunCakes Rolfondant Teddy Bear Brown
- RD ProGel® Concentrated Colour - Black
- Oetker Bakspray
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 20 ml water
- 300 ml water
- 375 g boter

Benodigdheden

- PME Kunststof roller Glad 22,5 cm
- PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 17,5 x 10cm
- PME Multi-Purpose Turntable
- PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-
- PME Harry Potter Fondant Snijder - HP Logo
- PME Cake Leveler Small / Taartzaag -30 cm-
- PME Plain Edge Tall Side Scraper
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Dekofee Profi Brush 10/0
- Schone tandenborstel
- Beetje suikerbakkerspoeder om op uit te rollen
- Spuitmondje #1M

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak de 200 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe aan met 4 eieren en 20 ml water zoals is aangegeven op de verpakking en spatel dit in de bakpan. Bak de biscuit in ongeveer 35-37 minuten gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Idealiter doe je dit een dag van te voren zodat de kleurstof goed kan intrekken in de botercrème.

Maak ook de 300 g FunCakes Mix voor Botercrème aan met 300 ml water en maak verder af met 375 g zachte ongezouten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de smaakpasta en kleur het zwart.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met de taartzaag 2 a 3 keer door en vul met botercrème. Smeer de buitenkant van

de taart af met een dunne laag botercrème, je mag de taart er doorheen zien komen. Laat dit minimaal een uur opstijven in de koelkast. Hierna smeer je de taart nog een keer af met een dikkere laag botercrème. Hiervoor gebruik je de draaitafel en de side scraper om het je gemakkelijk te maken. Laat ook weer opstijven in de koelkast.

Stap 4: Maak de Harry Potter logo

Kneed een stukje bruine fondant soepel en rol het dun uit, ongeveer 2 mm dik. Steek hier het HP logo uit en laat iets aan de lucht drogen. Verf het logo met de FunCakes Metallic Foodpaint Dark Gold en laat drogen.

Stap 5: Decoreer de taart

Giet wat FunCakes Metallic Foodpaint Dark Gold op een schoteltje en dip hier een schone tandenborstel in. Bepetters nu de taart door met je vinger over de haartjes te gaan.

Bevestig daarna voorzichtig het HP logo tegen de taart. Het blijft gewoon tegen de botercrème plakken. Knip een puntje van een spuitzak, doe hier spuitmond #1M in en vul met de resterende botercrème. Spuit op de bovenrand van de taart een mooie schelpenrand.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Harry Potter Taart!

Dit recept is mogelijk gemaakt door PME.