

















## Recept Geometrische Bloemen Taart

Deze taart met suikerbloemen, marmer effect en geometrische hexagon patroon is een absolute eyecatcher waar de gevorderde taartenmaker al zijn vaardigheden in kwijt kan. Alle benodigdheden voor deze fondant taart, zoals ingrediënten en tools, koop je bij Deleuksteartenshop.

## Boodschappenlijstje

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <b>Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol 14ml</b><br>K101<br>4,55 €                                   |   | <b>Culpitt Floral Wire Blanc 18 Gauge set/20</b><br>1381W<br>6,49 €                            |
|  | <b>PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø15x7,5cm</b><br>RND063<br>9,59 €                                  |  | <b>PME Spatule Lame Incliné 23cm</b><br>PK1013<br>5,35 €                                       |
|  | <b>FMM Tapis d'Impression Dentelle à Motif Filigrané et Motif Dentelle set/2</b><br>CUTIMP4<br>8,85 € |  | <b>Culpitt Floral Wire Blanc 26 Gauge set/50</b><br>1386W<br>4,85 €                            |
|  | <b>PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø20x7,5cm</b><br>RND083<br>13,99 €                                 |  | <b>Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm</b><br>03-3136<br>6,85 € |
|  | <b>PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm</b><br>CL12<br>5,79 €   |  | <b>FMM Emporte-pièce Rose à 5 Pétales 50mm</b><br>CUTROP50<br>3,55 €                           |
|  | <b>Silikomart Sugarflex Veiner Petite Fleur</b><br>SLK805<br>12,05 €                                  |  | <b>PME Moule à Gâteau Rond Profond Ø10x7,5cm</b><br>RND043<br>6,45 €                           |
|  | <b>Culpitt Floral Wire Vert Foncé 18 Gauge set/20</b><br>1381G<br>6,49 €                              |  | <b>Dekofee Ruban Floral Vert Nature 12mm</b><br>DF0731<br>3,79 €                               |



ScrapCooking Pinceaux Alimentaires set/6

SC5170  
12,99 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1kg

F10500  
6,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1kg

F20500  
9,49 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black 1kg

F20530  
9,49 €



FunCakes Gum Paste Blanc 1kg

F20795  
13,85 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g

F10140  
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1kg

F10560  
7,95 €



FunCakes Poudre Alimentaire Scintillante Classic Gold

F41130  
3,99 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
2,45 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €

Overige benodigdheden voor Geometrische bloemen taart:

- 440 ml water
- 6 eieren
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- Plastic insteekhoesjes
- Blok oase ingepakt in plasticfolie
- Kniptangetje

Maak de bloemen een paar dagen van tevoren, zodat deze goed kunnen drogen. Kneed 400 gram gum paste en 100 gram wit fondant door elkaar. Verdeel in twee stukken en kleur één gedeelte lichtroze en het andere donkerroze met de FunColours Gel.

Voor de roosjes: knip een 18 gauge floral wire in drie stukken. Neem een stukje van de gumpaste/fondant en rol hier een druppeltje van. Dip het ijzerdraad in de lijm en duw het druppeltje er op. Laat dit een nacht drogen.

Rol je gumpaste heel dun uit op een beetje Magic Roll-Out Powder en steek voor elke roos 2x de 5 petal cutter uit. Leg ze onder een plastic hoesje om uitdrogen te voorkomen. Leg een 5 petal op het foampad en ga met de ball tool over het randje heen zodat het een beetje gaat golven. Smeer het druppeltje op ijzerdraad dat je eerder hebt gemaakt in met lijm en plak de bloem er omheen. Sla elke keer 1 bloemblaadje over en plak dan vast. Herhaal dit met de tweede laag. Maak op deze manier alle roosjes af, steek ze in de oasis en laat minimaal 1 dag, liefst 2 dagen drogen. Wikkel daarna groen tape om het ijzerdraad.

Voor de fantasiebloemetjes: knip wit 26 gauge wire in 3 stukken en buig aan de bovenkant om. Neem 3 zwarte stamens en vouw dubbel. Haak deze om de wire en duw het vast. Neem een stuk groen tape en omwikkel hiermee de aanhechting van de stamens aan het draad. Neem een stukje gumpaste en rol uit op Magic Roll-Out Powder. Steek met de bloemuitsteker bloemetjes uit en duw ze in de veiner. Steek de ijzerdraadjes met zwarte kopjes door het midden van de bloem en maak vast door wat gumpaste rondom de stamper te draaien. Hang ze aan het drying rek en laat 1 dag, liefst 2 dagen drogen. Hierna omwikkel je het weer met groen tape.

Voor de stamper: Knip wit 26 gauge wire in drie stukken en buig aan de bovenkant om. Neem 5 Wilton stampers en vouw dubbel, haak ze om het ijzerdraad en zet vast met groen tape. Geef de puntjes van de stampers een blushje met de rode dust.

Voor de takken: wikkel 18 gauge draad helemaal om met middengroene tape en buig hier en daar het draad voor een grillige vorm.

Geef na 1 à 2 dagen droogtijd de bloemetjes allemaal een blush op de randjes met de rode dust. Gebruik hiervoor een plat kwastje.

Maak 400 gram FunCakes Mix voor Biscuit en 400 gram FunCakes mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak de drie cakes en breng de botercrème op smaak met een FunCakes smaakpasta. Vul de cakes met de botercrème en stapel de delen weer op elkaar.

Mix 500 gram zwart fondant en 250 gram witte fondant. Kneed licht maar niet goed door om het gemarmerde effect te krijgen en bekleed hiermee de onderste taart. Kleur 600 gram wit fondant lichtroze en bekleed hiermee de bovenste twee taarten. Het fondant wat je overhoudt, gebruik je

voor de geofiguurtjes. Kleur 150 gram fondant met de ivoorkleurstof.

Rol het zwart/wit, ivoor en roze fondant uit, geef het ivoor en wit fondant een werkje mee door de impression matjes er op te drukken en steek met de Hexagonuitsteker vormpjes uit. Plak het kleinste taartje helemaal vol met de vormpjes. De tweede taart beplak je willekeurig naar eigen inzicht.

Maak eetbare verf door de gouden dust te mengen met rejuvenator en volg de lijnen op je zwarte gemarmerde taart. Laat drogen.

Stapel de drie taarten op elkaar.

Maak een kleine portie FunCakes Mix voor Royal Icing zoals aangegeven op de verpakking en kleur het lichtroze.

Doe een beetje op de bovenste taart en rangschik hier de bloemen en takjes in. Knip het ijzerdraad af indien het te lang is. Langs de rand van de taart doe je ook wat icing en rangschik je ook een aantal bloemen. Als laatste steek je hier en daar een bruine tak.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.