



Regenboog discodip-taart

Hou je van kleur en discodip? Dan is deze regenboog discodip-taart dé taart voor jouw feestje! Versier de taarten met spikkels voor een extra vrolijk effect, en de regenboog van fondant bovenop maakt het helemaal af.

Boodschappenlijstje



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

RND064
10,49 €



PME Spatule Lame Inclinee 23cm

PK1013
4,99 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

RND084
15,55 €



FMM Emporte-pièce Nuage

CUTCLOUD
7,85 €

Overige benodigdheden:

- 6 eieren
- 240 ml water
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- Satéprikkers

Maak de regenboog twee dagen van tevoren zodat deze goed kan uitharden. Kneed het rode, oranje, gele, groene, blauwe, paarse en lila fondant goed door en rol hier gelijke dikke strengen uit. Als passend uitgangspunt kun je de bodemmaat van de 15 cm bakpan aanhouden. Trek de omtrek van de bakpan over op een stuk bakpapier en leg hier je fondantstrengen op. Plak ze met een klein beetje lijm tegen elkaar aan. Laat dit twee dagen drogen.

Maak voor de taart 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 400 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [biscuit](#). Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 graden). Vet de bakpannen in met bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar, stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Breng de botercrème op smaak met de FunCakes smaakpasta framboos. Snijd beide biscuits met een taartzaag 2 keer door en vul en smeer af met botercrème. Zet de kleine taart op een op maat geknipt goud/zilver karton en zet ze hierna een uur in de koelkast zodat de botercrème iets kan opstijven. Duw daarna met de hand het musketzaad voorzichtig tegen de taarten aan. Stapel de taarten met behulp van dowels op elkaar.

Kneed het roze fondant goed door en rol het uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad tot een lange strook van ongeveer 2mm dikte. Snijd met de sugarcraft knife een brede strook en plak dit om de bovenste taart. Kneed het opnieuw goed door en rol het weer uit tot een dunne lap. Snijd hier twee rechthoekige lapjes van dezelfde grote uit en één smal stukje. Vouw de twee rechthoekige lapjes dubbel en plak de randjes op elkaar met een klein beetje lijm. Vervolgens plooi je de plakkant. Leg het kleine rechthoekige lapje omgekeerd op tafel en leg de twee lussen van de strik er in. Vouw het fondant om de lussen heen en zet vast met een beetje lijm. Plak de strik tegen de strook op de taart aan.

Steek boven in de taart 2 satéprikkers en zet de regenboog er rechtop tegenaan. Plak de satéprikkers aan de achterkant vast met een beetje lijm en een lapje fondant. Rol het witte fondant uit en steek hier wolkjes uit. Plak deze tegen de regenboog aan. Zet tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door: 