



Herfst taart

Zet een prachtige herfst taart op tafel! In dit recept leggen we je precies uit hoe je blaadjes, boomschors en pompoentjes van fondant maakt. Deze Herfst taart heeft een lekkere pompoencake als basis.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



RD Powder Colour Brown - Chocolate

RD0752
2,85 €



FMM Creative Leaf cutter set/4

CUTLEAF
5,65 €



FMM Veining Mats 5-8

CUTVNM2
7,18 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
13,22 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
4,33 €



RD Powder Colour Brown - Milk Chocolate

RD1339
2,85 €



Karen Davies Silicone Mould - Rustic Woodland Bark by Alice

KD165
24,90 €



Sugarflair Colorant en Pâte MARRON FONCÉ, 25g

A122
3,87 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €



FunCakes Colle Alimentaire 22 g

F54750
1,91 €



LorAnn Extrait de Vanille Artificiel
Transparent -118 ml-

L3020
5,52 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Ivoire - 28g

04-0-0040
2,20 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Orange - 28g

04-0-0032
2,20 €



Scrapcooking Angled Spatula 29cm

SC5177
6,71 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg

F20500
8,07 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte-
Vert Feuille - 28g

04-0-0047
2,20 €



RD Powder Colour - Black Magic

RD0714
2,85 €

Overige benodigdheden:

- 245 ml water
- 225 ml plantaardige olie
- 225 g pompoen (geraspt of in fijne stukjes)
- 45 g rozijnen
- 75 g gehakte pecannoten
- 200 g philadelphia naturel of monchou
- 300 g zachte ongezoeten roomboter
- Keukenpapier
- Cocktail prikkers

Een dag van tevoren ga je aan de slag met de blaadjes en de pompoentjes, deze maak je als volgt: Kleur 150 gram fondant oranje en kneed er een mespuntje tylo poeder doorheen. Kleur 100 gram fondant licht beige met de ivory icing color en kneed er een mespuntje tylo poederdoorheen. Kleur 15 gram fondant groen, 550 gram maak je donkerbruin en de rest donker beige. Maak voor de pompoenen met oranje en donker beige fondant balletjes, en druppelvormen die je op 1/3 even induwt en druk het puntje plat. Maak met een cocktailprikker in de lengte strepen in de pompoenen. Rol wat groen fondant uit en steek hier een paar kleine bloemetjes uit die je bovenop de pompoenen plakt. Maak van donkerbruin fondant kleine steeltjes voor de pompoen. Eventueel maak je van wat groen sliertjes fondant die je om een cocktail prikker krult en langs de pompoen hangt. Kneed wat donker bruin en lichtbeige fondant door elkaar maar niet volledig, zodat je een marmer effect krijgt. Rol dit uit op Magic roll out powder en steek hier allerlei vormen blaadjes uit. Druk er met de veiner de nerven in. Leg ze te drogen op stukken verkreukeld keukenpapier. Als de pompoenen en de blaadjes zo goed als droog zijn ga je ze met poppy red poeder voor de pompoenen en milk chocolate en brown poeder voor de blaadjes accentueren met een kwastje. Doe hiervoor wat poeder op een stukje keukenpapier, dip je kwast in de poeder en vervolgens dip je het weer iets schoon op het keukenpapier en geef je de pompoen en de blaadjes kleur in de nerven en langs de randjes.

Maak 125 gram botercrème mix aan met 125 ml water en zet een uurtje weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakvormen in met cakerelease en leg op de bodem een rondje bakpapier. Wanneer je 1 bakvorm hebt, dan bak je eerst de ene helft van het beslag en daarna de andere helft. Rasp of snijd de pompoen fijn of in kleine stukjes. Hak de pecan noten fijn. Doe 750 g mix, 120 ml water, 225 g ei en 225 ml olie in een kom en meng dit op lage snelheid tot een glad beslag. Meng met een spatel de pompoen, noten en rozijnen er door en verdeel het mengsel over de twee bakvormen. Bak de cakes in ongeveer 50-60 minuten bruin en gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking. Maak de cream cheese vulling/frosting als volgt: doe 200 gram philadelphia/monchou en de 150 gram zachte boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een homogeen geheel. Voeg het vanille extract en 375 gram suikerbakkerspoeder in een keer toe en meng dit eerst op lage stand tot alle suiker opgenomen is en daarna nog 1 minuut op de hoogste stand. Smeer de frosting op 1 taart en leg de tweede taart er ondersteboven bovenop. Zo krijg je een mooie strakke afwerking. Smeer de taart rondom af met botercrème en zet in de koelkast.

Rol de beige fondant uit en bekleed hiermee de bovenkant van de taart. Snijd het overvloedige fondant weg. Maak met de cutting wheel kringen in de bovenkant, zodat het lijkt op een doorgezaagde boomstam. Met de veining tool maak je hier en daar een paar barsten in de bovenkant. Bepoeder

met de dusting pouch de houtmal met wat Magic roll out powder en druk hier de bruine fondant in. Haal de fondant uit de mal en plak dit aan de zijkant van de taart. Dit kan zonder lijm, het plakt tegen de botercreme aan. Ga door tot de hele taart rondom bekleed is met hout. Vervolgens ga je het hout kleur geven met de bruine en zwarte poeders. De zwarte poeder doe je in de diepere nerven en de rest kleur je met bruine poeder. De bovenkant van de taart geef je ook een kleurtje mee met de poeder. Als laatste plak je de blaadjes en de pompoenen bovenop de taart met een beetje eetbare lijm.