

Mediterraanse stapeltaart in Bella Blue

Maak kennis met de ultieme zomerfavoriet: de Citroen Taart! Deze verfijnde stapeltaart is volledig bekleed met FunCakes Rolfondant Bella Blue, de kleur van het jaar. Het frisse blauw vormt een prachtig contrast met de zonnige citroengele vruchten, levendige groene bladeren en delicate witte bloemen. De handgemaakte fondanttegeltjes rondom de onderste laag geven de taart een mediterraan tintje en een instant vakantiegevoel. Een echte blikvanger voor elke gelegenheid!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100

4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125

5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron Meringué 100g

F56310

6,25 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115

3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155

3,65 €



FunCakes Colour Dust Spring Green

F45225

3,49 €



FunCakes Colour Dust Holly Green

F45260

3,49 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750

2,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Covering Paste White 500g

F20800

5,99 €



PME Emporte-pièces Biscuit Cœur set/2

SC606

2,15 €



Dekofee Ruban Floral Vert Nature 12mm

DF0731

3,79 €



PME Emporte-pièce Poussoir Fleur Blossom set/4

FB550

10,69 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,59 €



FMM Emporte-pièce Exotic Lily cutter set

CUTEXLA
7,35 €



PME Pics pour Fleurs Small pk/12

FP300
4,05 €



Wilton Brosse à Saupoudrer set/2

02-0-0205
8,45 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Wilton Moule Rond Extra Profond Ø10x10cm

129001699
8,95 €



FunCakes Plateaux à Gâteau Rond Argent/Or Ø15cm pk/3

F80400
0,59 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Wide Glide 50cm

02-0-0197
28,19 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Botercreme
- 850 g FunCakes Rolfondant Bella Blue
- 600 g FunCakes Covering Paste Wit
- FunCakes Smaakpasta Lemon Merengue
- FunCakes Sugar Dots Geel
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Kleurstof Bright Green
- FunCakes Colour Dust Spring Green
- FunCakes Colour Dust Holly Green
- FunCakes Eetbare lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 7 eieren
- 50 ml water + 300 ml water
- 375 g zachte ongezouten roomboter
- Marshmallows

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 30 cm
- FunCakes Taartkarton Goud/Zilver Ø 15 cm
- Wilton Plastic Dowels
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15x10 cm
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 10x10 cm
- Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid 40x25 cm
- Wilton Wide Glide Rolstok
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Spatel Hoek 22,5 cm
- Wilton Dusting Brush Set/2
- PME Cutter Set Vierkant/6
- PME Cutter Set Hart/2
- PME Flower Blossom Plunger Cutter Set/4
- PME Miniature Diamond Plunger Cutter Set/4
- PME Miniature Oval Plunger Cutter Set/4
- PME Flower Pics Small
- FMM Exotic Lily Cutter Set
- Dekofee Floral Tape Middle Green 12 mm
- Satéprikkers
- Elastiekje

*Idealiter maak je de bloemen, bladeren, tegeltjes en de citroenen een dag of twee van te voren zodat het de tijd krijgt om te drogen. Dan is het ook makkelijker te verwerken.

Stap 1: Bereid de citroenen

Kleur ongeveer 200 g FunCakes Covering Paste geel met kleurstofgel. Prik 6 marshmallows op een satéprikker en rol dunne plakjes geel fondant (±0,5 cm) eromheen. Knijp de naden dicht en vorm met je vingers citroenen. Bind een paar satéprikkers met een elastiekje bij elkaar om een bobbelig effect te creëren. Werk de uiteinden af met Spring Green Colour Dust.

Stap 2: Maak de bladeren

Kleur 150 g FunCakes Covering Paste groen met kleurstofgel. Rol uit tot ±2 mm dik en steek leliebladeren uit. Knip 26-gauge floral wires doormidden, dip de uiteinden in eetbare lijm en schuif ze voorzichtig door de lengte van de bladeren. Laat drogen.

Stap 3: Maak de bloemen

Knip enkele draadjes in drieën, buig aan de bovenkant een oogje, dip in eetbare lijm en druk er een klein geel fondantbolletje op. Rol wit fondant dun uit en steek een grote en enkele kleine blossoms uit. Steek de grote blossom onderaan op het draadje met het bolletje en zet vast met eetbare lijm. Laat de bloemen bij voorkeur ondersteboven drogen. Vul de kleine blossoms met gele sugar dots en laat drogen.

Stap 4: Bereid de oven en bak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bake release spray. Bereid 500 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 7 eieren en 50 ml water volgens de verpakking. Verdeel over de bakpannen en bak 30-35 minuten goudbruin en gaar. Laat direct afkoelen op een taartrooster.

Stap 5: Bereid de botercrème

Maak 300 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de verpakking en breng op smaak met Lemon Meringue Smaakpasta.

Stap 6: Snijd en vul de biscuits

Snijd de 15 cm en 10 cm biscuits 2x door en de 20 cm biscuit 1x door (max hoogte 5,5-6 cm). Vul alle lagen met botercrème en stapel de twee 15 cm biscuits eventueel met taartkarton ertussen. Smeer dun af rondom en laat opstijven in de koelkast.

Stap 7: Bekleed de taarten met fondant

Rol FunCakes Sky Blue/Bella Blue Rolfondant uit tot 2-3 mm en bekleed alle drie de biscuits. Stapel de taarten met op maat geknipte taartkartons en dowels.

Stap 8: Bevestig de fondanttegeltjes

Plak de tegeltjes met eetbare lijm rondom de onderste taart. Kleur de overgebleven botercrème geel.

Stap 9: Plaats de citroenen, bladeren en bloemen

Prik de citroenen in de taart (knip satéprikkers eventueel in) en zet vast met gele botercrème. Wikkel de draadjes van bladeren en bloemen met groene tape. Gebruik PME Flower Pics met een stukje fondant om de bloemen en bladeren naast de citroenen te plaatsen en rangschik ze mooi.

Stap 10: Werk de taart af

Plak kleine witte mini-bloemetjes met eetbare lijm op de taart. Zorg dat citroenen, bladeren, bloemen en tegeltjes 1-2 dagen van tevoren drogen voor een makkelijker resultaat.