3D paardentaart recept

± 2 uur | ± 2 uur | 8 personen

Hoe gaaf ziet deze paardentaart eruit?! Deze taart is perfect om aan een paardenliefhebber te geven als bijvoorbeeld een cadeautje of verassing op zijn of haar verjaardag. Er zit ook nog eens een heerlijke vulling in en dat maakt de taart helemaal af. Ben je al benieuwd geworden naar hoe je zelf deze gave 3D paardentaart kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 330 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 300 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 1 kilogram bruine fondant;
- 50 gram witte fondant;
- 500 gram zwarte fondant;
- Eetbare lijm;
- Eventueel een smaakextract;
- Tylose poeder of speksteenpoeder;
- 1 pot jam;
- Vierkante bakblik;
- Spuitzak;
- Uitgeprint paardenhoofd op eetbaar A4-papier;
- Rolstok;
- Kwast;
- Goudkleurige verf;
- Satéprikkers;

- Design wheeler;
- Klein beetje abrikozenjam.

Overige benodigdheden:

- 5 eieren;
- 410 milliliter water;
- Bruine eetbare dust;
- 450 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de heteluchtoven voor op 160 graden Celsius.
2. Vet het bakblik in.
3. Pak een kom en doe de biscuit-mix, eieren en 35 milliliter water erin.
4. Mix dit in 7 tot 8 minuten op een hoge stand door elkaar heen.
5. Mix het daarna nog 2 tot 3 minuten op een lage stand door elkaar heen.
6. Vul de ingevette bakvorm met het beslag.
7. Bak de taart in 30 tot 35 minuten gaar.
8. Stort de biscuit ondersteboven op een rooster.
9. Laat hem volledig afkoelen.

Het vullen van de taart:

1. Doe de botercrème-mix en het water in een kom.
2. Klop het met een garde door elkaar heen.
3. Laat het minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur.
4. Klop 450 gram ongezouten roomboter in 5 minuten luchtig.
5. Voeg het botercrème-mengsel beetje bij beetje toe aan de boter.
6. Mix het elke keer volledig door voordat je het volgende deel toevoegt.
7. Mix het geheel door elkaar heen tot een gladde crème.
   Tip! Voeg eventueel een smaakextract in een smaak naar keuze toe.
8. Leg de print van het paardenhoofd op de biscuit en snijd hem rondom uit.
9. Leg de biscuit gelijk op een taartkarton.
10. Vorm met de biscuit en de delen die je overhoudt van de afgesneden taart het paardenhoofd.
11. Snijd de taart door met een taartzaag aan de onderkant.
12. Doe de botercrème-mengsel in een spuitzak.

13. Spuit hiermee een rand bovenop de onderste laag biscuit.
14. Doe op de rest van de biscuit wat jam.
15. Leg de bovenste biscuit erop en druk deze een beetje aan.

Het vormen van het paardenhoofd:

1. Plak met de botercrème de losse stukken ertegenaan.
2. Bekijk goed op de paardenprint waar de ogen, neusgaten en de vormen in de nek zitten.
3. Snijd deze er met een mes uit.
   Tip! Begin zo smal mogelijk, dan snijd je nooit te veel weg.
4. Maak de wang door de afgesneden stukken er met botercrème op te plakken.
5. Smeer de taart in met botercrème totdat die volledig bedekt is.
6. Zet de taart minimaal een kwartier in de koelkast.
7. Strijk met een warm paletmes nog een keer over de botercrème zodat het mooi glad wordt.

Het opmaken van het paardenhoofd:

1. Rol de witte fondant uit en plaats deze over het paardenhoofd heen.
2. Druk de fondant goed aan, zodat die goed aansluit op de verhoging en de uitgesneden stukken.
3. Snijd de fondant rondom weg.
4. Creëer een beetje schaduw door de inkepingen aan 1 kant iets donkerder te zetten.
5. Maak twee dunne randjes van bruin fondant en lijm deze om het neusgat heen.
6. Snijd met een mesje een inkeping voor de mond.
7. Maak daarna schaduwen met de bruine dust in de inkepingen van de hals, rondom de mond, oren en op de neusrug.
   Tip! Bekijk de afbeelding bij dit recept om te zien waar je de schaduw moet aanzetten.

Het maken van de ogen:

1. Pak het zwarte fondant en rol hieruit de ogen.
   Tip! Doe dit door een bolletje te rollen en de helft af te knippen.
2. Lijm de bolletjes in de oogkas.
3. Maak van de bruine fondant 2 oogleden.
4. Doe dit door het fondant te rollen tussen je vingers.
5. Plaats ze met lijm 1 boven het oog en 1 onder het oog en druk ze aan.
6. Plak op elke pupil een klein wit bolletje en druk het zachtjes aan.

Het maken van de oren:

1. Voeg een beetje tylose poeder toe aan de bruine fondant.

2. Rol de fondant dik uit en vorm er de oren mee.
3. Steek in elke oor een satéprikker met lijm, zodat de prikkers goed blijven zitten.
4. Laat dit goed drogen en uitharden.
   Tip! Dit kan een paar uur duren.
5. Smeer een beetje lijm aan de uiteindes van de prikkers.
6. Steek de oren daarna in de taart.

Het maken van het halster:

1. Snijd uit een stukje witte fondant de metalen deeltjes van het halster uit.
2. Plak deze deeltjes op de juiste plekken.
3. Kleur ze met de gouden verf.
4. Rol de zwarte fondant uit en snijd hieruit banden voor het halster.
5. Maak met de design wheeler stikrandjes aan de buitenkanten van de banden.
6. Doe wat eetbare lijm aan de onderkant van de banden.
   Tip! Pas de breedte van de banden aan aan de ringen.
7. Plak de banden over de metalen ringen heen.

Het maken van de manen:

1. Rol een plak zwarte fondant dun uit.
2. Snijd er punten uit en snijd er randjes in, zodat het op manen gaat lijken.
3. Lijm de manen langs de nek naar beneden over elkaar heen.
   Tip! Lijm de manen in 1 richting.
4. Bedek het hele hoofd met de manen, plaats ze dus ook tussen de oren.
5. Smeer met een kwastje abrikozenjam op de oogbal, zodat die glinsteren.

Handige informatie

Deel jouw 3D paardentaart met ons!

Heb jij met ons recept zelf een mooie 3D paardentaart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Modelling tools PME, Design Wheeler (Art.nr.: DW420)
- 1 × BrandNewCake CMC Tylose poeder 175gr. (Art.nr.: BNC00078)

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Decoratie Dust Glinster Goud 20g (Art.nr.: BNC01226)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 × Wilton Brush & Penselen Set/5 (Art.nr.: 1907-1352)
- 3 × BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr. (Art.nr.: BNC00002)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 × BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm (Art.nr.: BNC00784)
- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 5 × BrandNewCake Rolfondant Bruin 250gr. (Art.nr.: BNC00007)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Abrikozen-Rode Bessen 250g (Art.nr.: RGV06)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Speksteenpoeder Damco 500 gram (Art.nr.: 902000105)
- 1 × Taartpan PME Vierkant 25x25x10cm (Art.nr.: SQR1041)
- 1 × Sateprikker 25cm 100st. (Art.nr.: KP022)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)