

Flamingo taart recept

 ± 2 uur

 10 personen



Flamingo's, veel mensen zijn dol op deze vogels. Niet gek natuurlijk, want de dieren zien er dankzij hun roze veren en lange poten prachtig uit. Vind jij flamingo's ook zo leuk? Maak dan eens deze leuke flamingo taart! Wij hebben de taart in de vorm van de welbekende flamingo zwemband gemaakt en hebben daaromheen wat koekkrumels gestrooid, waardoor het net lijkt alsof die op het strand ligt. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze toffe taart kunt maken? Lees dan snel verder voor ons flamingo taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Limoncellocake-mix;
- 150 gram Brand New Cake Rolfondant Wit;
- 500 gram Brand New Cake Fondant Glazuur Wit;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Wit;
- Brand New Cake Bakspray;
- Brand New Cake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3;
- PME lollystokjes 16cm;
- Tulband Bakvorm Ciambella Ø20x7,5(h) cm;
- Brand New Cake Eetbare Lijm met Kwastje;
- 40 gram Brand New Cake CMC Tylose poeder;
- Rolstok;
- Cakeboard Zilver Rond Ø20cm;
- PME Brush & Penselen set/5.



Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat M;
- 175 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 6 theebiscuitjes.

Recept

Het bakken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 150 graden (heteluchtoven).
2. Klop de boter zalvig.
3. Mix in 4 minuten op een lage snelheid de Limoncellocake-mix, eieren en boter tot een glad beslag.
4. Spray de bakvorm in met de bakspray.
5. Verdeel het beslag over de bakvorm.
6. Bak de cake in het midden van de oven in circa 55 minuten gaar.
7. Haal de cake uit de bakvorm en laat hem volledig afkoelen op een rooster.

Het maken van de fondant decoraties:

1. Kleur 150 gram fondant roze.
2. Meng 40 gram tylose poeder door het roze fondant heen.
3. Rol de fondant uit en snijd de hals / kop en staart van de flamingo eruit.
4. Bevestig met eetbare lijm het lollystokje op de achterkant van de hals.
5. Teken met de zwarte eetbare inkt stift de snavel en het oogje op de fondant.
6. Teken met het penseeltje met de witte kleurstof de rest op de fondant.
7. Laat de hals goed uitharden.

Het maken van de flamingo taart:

1. Kleur het fondant glazuur roze.
Tip! Zorg ervoor dat het glazuur dezelfde kleur krijgt als de fondant.
2. Warm het fondant glazuur kort op in de magnetron.
3. Zet de cake op het cakeboard en zet hem daarna op het rooster.
4. Zet onder het rooster een groot bord.
5. Giet het fondant glazuur over de cake heen.
6. Rol de overige fondant uit tot een lange lap van 62 x 4 centimeter.
7. Plak deze lap fondant met eetbare lijm onderaan de taart.
8. Steek de kop/hals en de staart in het glazuur.
9. Verkruiemel de theebiscuitjes en plaats de koekkruiden om de taart.



Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere verjaardags recepten!

Heb jij binnenkort een verjaardag op de planning staan en vind je het leuk om jouw eigen taart te maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat wij nog veel meer toffe recepten op onze blog hebben staan waarmee je de meest fantastische verjaardagstaarten kunt maken. Zo vind je er [een recept voor een gave make-up taart](#), maar ook [een recept voor het maken van een heerlijke soesjestaart](#). Wil jij eens wat anders trakteren dan taart? Maak dan eens deze [toffe verjaardagskoekjes](#). [Bekijk al onze verjaardags recepten hier!](#)

Deel jouw flamingo taart met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een flamingo taart te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Limoncellocake-mix 400g (Art.nr.: BNC00824)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 1kg. (Art.nr.: BNC00057)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Wit 35gr (Art.nr.: BNC00211)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 x PME lollystokjes 16cm 35 stuks (Art.nr.: LS172)
- 1 x Tulband Bakvorm Ciambella Ø20x7,5(h) cm (Art.nr.: DC0075025)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 x BrandNewCake CMC Tylose poeder 175gr. (Art.nr.: BNC00078)
- 1 x Wilton Rolstok Kunststof 15cm (Art.nr.: 03-0193)
- 1 x Cakeboard Zilver Rond Ø20cm (Art.nr.: CC108)
- 1 x PME Brush & Penselen set/5 (Art.nr.: CB1007)

