

Zelf fondant recept

 ± 1 uur

 4 personen



In dit artikel lees je hoe je zelf fondant, ook wel suikerpasta genoemd, kunt maken. Je kunt suikerpasta voor allerlei verschillende dingen gebruiken. Gebruik het bijvoorbeeld voor het afwerken van je taart, cupcakes of koekjes. Ben je benieuwd naar hoe je je eigen fondant kunt maken? Lees dan snel verder voor de how-to!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram kristalsuiker;
- Een beetje zonnebloemolie.

Overige benodigdheden:

- 40 gram blanke stroop;
- 130 milliliter water.

Recept

1. Meng de suiker, de blanke stroop en het water door elkaar heen en verhit dit tot 113 °C.
2. Vet een marmeren of roestvrijstalen werkbank licht in met wat zonnebloemolie.
3. Giet de stroopmassa hierbij op.
4. Schep met een plamuurmes net zo lang heen en weer totdat de massa wit wordt.
5. Schep het mengsel in een bakje, maak de bovenkant vochtig met een wat water en sluit het bakje af. **Leuk weetje!** Het heen en weer scheppen van de suikerstroop tot die wit wordt, heet greinen.



Handige informatie

Maak ook eens andere kleuren fondant!

Dit witte fondant ziet er van zichzelf natuurlijk niet zo bijzonder uit, maar je kunt er heel eenvoudig een interessante twist aangeven. Kleur de suikerpasta bijvoorbeeld in een mooie kleur. Dit kan door een paar druppels kleurstof gel aan de suikerpasta toe te voegen. In onze webshop hebben wij een ruim aanbod aan kleurstoffen die je ervoor kunt gebruiken. Shop de kleurstoffen [hier!](#)

Het bewaren van de fondant

Het kan natuurlijk best zo zijn dat niet al het fondant in één keer opgaat. Het is daarom handig om te weten hoe je de suikerpasta het beste kunt bewaren. Verpak de suikerpasta luchtdicht in plasticfolie en leg het op een koele en donkere plaats. Het goedje blijft dan tot ongeveer een week goed.

Deel jouw zelfgemaakte fondant met ons!

Heb jij met dit recept zelf fondant gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker').

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)

