

Taart
DECORATIES



Taart DECORATIES

HEERLIJKE THEMATAARTEN
FIGUURTJES UIT ROLFONDANT
STAP VOOR STAP UITGELEGD



INHOUD

HOOFDSTUK 1

Themataarten

Themataarten	10
Opbouw van de taart	16
Basis boetseren	24

HOOFDSTUK 2

Basisfiguren

Roos	32
Halve voetbal	33
Dennenboom	34
Strik	35
Kroon	36
Hoorn van een eenhoorn	37

HOOFDSTUK 3

Dieren

Varken	40
Kikker	42
Vos	44
Leeuw	46
Uil	50
Hond	53
Kat	56
Panda	60
Vis	63
Pinguïn	66

HOOFDSTUK 4

Herkenbare figuren

Bumba	70
Eenhoorn	73
Fat unicorn	76
Smurf	80
Dino	84
Baby	88
Pardoes uit de Efteling	92

HOOFDSTUK 5

Food cartoons

Regenboog	100
IJslolly	102
Framboos	104
Blauwe bes	106
Chocoladebonbon	107
Appel	108
Watermeloen	110
Peer	112
Kersen	114
Sinaasappel	116
Donut	118
Hamburger	120
Cupcake	122

HOOFDSTUK 6

Feestdagen

Giant cupcake	126
Kerstmis	130
Pasen	137
Halloween	142
Valentijn	150
Moederdag	152
Communie	156



hoofdstuk

01

THEMATAARTEN





Themataarten

Een themataart kun je op verschillende wijzen maken. Al doende zul je ontdekken wat jou het beste ligt. We beginnen eerst met de basis.



Een themataart wordt meestal gemaakt met biscuitdeeg binnenin. De buitenkant van de taart kan nogal zwaar vallen en daarom is het belangrijk om de binnenkant zo luchtig mogelijk te houden. De extra vulling die je tussen je biscuit steekt is vrij naar keuze. Wij geven er de voorkeur aan om die vulling ook simpel te houden. Nadat de biscuit gebakken is, gebruiken we suikerwater om ervoor te zorgen dat de taart binnenin niet droog wordt. Vervolgens gaan we de buitenkant maskeren met roomboter of ganache en dan gaat de rolfondant erover. Er zijn nog tal van andere manieren om een themataart te maken, vullen en maskeren, maar in dit boek wil ik jullie laten zien wat ik altijd doe.

8

we beginnen met de biscuit!





BISCUIT

6 eieren
200 g kristalsuiker
40 g roomboter van goede kwaliteit
200 g bloem
1 tl bakpoeder
1 scheutje vanille-extract
een snufje zout

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 °C. Klop de eieren luchtig en doe er vervolgens de kristalsuiker bij. Klop een poosje door tot dat je een luchtige schuimmassa hebt. Smelt de boter en doe deze bij het eimengsel. Blijf kloppen. Meng de bloem met het bakpoeder en zeef deze rustig bij het beslag. Voeg vervolgens het vanille-extract en zout toe.

Vet een springvorm van 23 cm doorsnede en 6 cm hoog in met een beetje boter. Giet het beslag in de springvorm en zet deze 40 min. in de oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.

. tip .

Wil je graag cupcakes maken? Gebruik dan ditzelfde recept! Veel mensen grijpen naar het recept van een quatre-quarts cake om hun cupcakes te bereiden, maar in combinatie met de rolfondant of versieringen valt dit al heel snel te zwaar. Biscuit blijft altijd luchtig en kan dus ook perfect voor cupcakes of cakepops gebruikt worden!



hoofdstuk

03

DIEREN





LEEUW

MOEILIJKHEIDSGRAAD: ★ ★



1. Vorm voor de kop van gele rolfondant een bol.
2. Duw met je vingers de oogkassen in en trek met een tandenstoker alvast wat plooielijntjes net boven de plaats van de neus.
3. Maak twee kleine druppels van gele rolfondant en plak deze op de plaats van de neus.
4. Vorm een klein bolletje en duw dit onder de twee druppels. Met de bolvormige modelleerstok duw je in het midden om de bek te accentueren.
5. Duw met de bolvormige modelleerstok aan beide kanten een oog in. Geef met de puntige modelleerstok aan beide kanten ook de wenkbrauwen aan.

6. Vul de ogen met zwarte rolfondant en plak een roze driehoekje op de twee gele druppels.

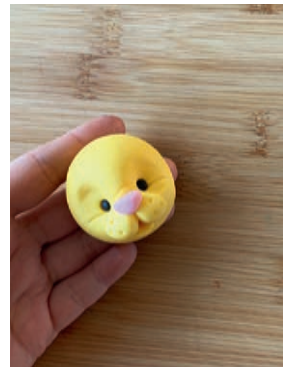
7. Prik met een tandenstoker in elke druppel wat gaatjes om de snorharen te suggereren.

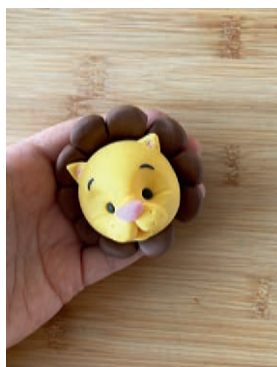
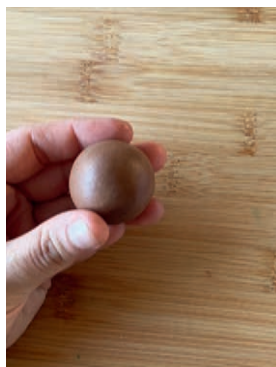
8. Trek langs beide ogen met een tandenstoker onderaan langs de buitenkanten een lijntje.

9. Voeg met zwart de wenkbrauwen toe.

10. Vorm voor de oren twee kleine gele driehoekjes en blend deze met de puntige modelleerstok mooi tegen de kop aan.

11. Plaats in beide oren binnenin een klein roze driehoekje om de binnenkant van het oor aan te duiden.





12. Vorm nu opnieuw een bol, maar deze keer van bruine of zwarte rolfondant. Dit worden de manen van de leeuw.

13. Duw deze met je vingers plat of rol deze met je rolstok totdat je een mooie ronde cirkel hebt. Zorg ervoor dat deze groter is dan de kop van de leeuw.

14. Maak met je mesje zo gelijkmatig mogelijk sneden aan de buitenkant van de cirkel.

15. Maak elk stukje tussen een snede mooi rond door dit tussen je vingers te draaien.

16. Maak de binnenkant van je cirkel wat nat en plak de kop van de leeuw mooi in het midden.

17. Vorm voor het lijf van gele rolfondant een soort kegel.

18. Neem nu je mesje en gebruik de kant die niet snijdt. Duw met deze kant drie lijnen in de onderkant van de kegel: één in het midden en twee die wat schuin naar de buitenkanten uitwijken.

19. Duw met je vingers de twee buitenste lijnen wat dieper in.

20. Ga eventueel met de puntige modelleerstok nog eens over de lijnen om ze minder scherp te maken.

21. Voeg twee bolletjes toe aan de onderkant van de beide voorpoten. Blend deze mooi uit met de poten en maak met een tandenstoker de tenen van de leeuw.

22. Plaats nu ook de achterpoten. Zorg ervoor dat deze dieper dan de twee voorpoten liggen. Duw de poten anders nog wat meer naar achteren.

23. Vorm van bruine rolfondant kleine bolletjes en maak zo op de achterpoten de voetkussentjes.





24. Rol een lang worstje van gele rolfondant en plak dit aan één kant van het lijf.

25. Maak drie druppelvormen van bruine rolfondant en voeg deze aan het einde van het staartje toe.

26. Prik boven in het lijf een stokje en laat ten minste één dag drogen. Schuif na het drogen het kopje voorzichtig over het stokje.



tip.

Het lijf van deze leeuw is op heel veel verschillende diersoorten toepasbaar.





BUMBA

MOEILIKHEIDSGRAAD: ★



1. Vorm voor het hoofd van huidkleurige rolfondant een bol.
2. Vorm voor de oren twee huidkleurige bolletjes. Deze moeten dus een stuk kleiner zijn dan het hoofd. Maak de oren zo gelijk mogelijk en plak ze net onder de middellijn.
3. Blend beide oren mooi uit tegen de zijkant van het hoofd.
4. Vorm voor de neus van rode rolfondant een bolletje. Plak dit in het midden, iets hoger dan de oren. Duw de bol niet te veel aan, dit zal hem te vlak maken.

5. Plak voor de ogen aan beide kanten van de neus een klein zwart bolletje.
6. Rol tussen je vingers van zwarte rolfondant twee heel kleine fijne worstjes en plak deze mooi boven beide ogen. Probeer dit zo gelijk mogelijk te doen.
7. Rol voor de mond een fijn worstje van zwarte rolfondant. Plak dit net onder de neus. Voeg in het midden onder aan de mond een klein stukje rode rolfondant toe om de illusie te creëren dat zijn mondje open staat.
8. Geef dit rode bolletje een klein zwart lijntje. Zorg dat het mooi aansluit op de mond.





COMMUNIE

MOEILIKHEIDSGRAAD LAMMETJE: ★★ - TAART: ★

Lammetje



1. Vorm voor de kop van witte rolfondant een bol, maar zorg ervoor dat de bovenkant meer in een punt samenkomt.
2. Duw met je vingers de oogkassen in.
3. Plaats voor de neus een klein stukje witte rolfondant onder de oogkassen in het midden. Blend de bovenkant uit met het gezicht.
4. Duw dan de onderkant van de neus naar een meer driehoekige vorm.
5. Trek nu met een tandenstoker de mond. Start

direct onder de neus en werk dan naar buiten. Doe dit ook voor de andere kant.

6. Accentueer de mond door de onderkant dieper in te duwen met de puntige modelleerstok. Duw ook de onderkant van de ogen dieper in. Trek aan elke kant van het oog een lijntje om de kaak aan te duiden.
7. Plaats in beide oogkassen een bolletje wit.
8. Voeg onder beide ogen een zwart lijntje toe.
9. Plaats aan beide kanten van het hoofd een oor en blend deze bovenaan uit met het gezicht.





10. Vorm voor de vacht van witte rolfondant bolletjes in verschillende groottes en breng ze willekeurig aan op de bovenkant van de kop. Start eerst met de haarlijn en werk zo verder tot de hele kop bedekt is.

11. Vorm voor het lijf van witte rolfondant een bol. Duw met je vingers twee grote holtes in en plaats daar twee witte rolletjes rolfondant voor de voorpoten. Voeg onder aan beide poten van huidkleurige rolfondant een hoefje toe en trek er een lijntje in.

12. Duw voor de achterste hoefjes twee huidkleurige bolletjes plat en trek er een lijntje in. Zorg ervoor dat deze twee achter de voorpoten liggen.

13. Bedek nu het lijf met de vacht op dezelfde manier als bij de kop gedaan is.

14. Blend de vacht eventueel wat uit wanneer je klaar bent.

15. Plaats van witte rolfondant boven aan het lijf de nek en werk deze ook af door hem te bedekken met vacht.

16. Prik voorzichtig in de nek twee stokjes en laat drogen. Plaats het hoofdje op de stokjes wanneer het lijfje droog is.

Taart
↙

Voor deze taart zijn drie lagen op elkaar gestapeld. Vergeet dus niet dowels te plaatsen! De onderste laag is afgewerkt met rozen van suikerpasta. Hiervoor heb ik dezelfde techniek gebruikt zoals bij de Basisfiguren roos (p 32), maar deze keer rechtstreeks op de taart. Plak een kleine druppelvormige punt op de taart en drapeer de roosblaadjes onmiddellijk op de taart. Let op: dit is een hele klus! Ik stapel meestal eerst de volledige taart en doe dan pas als laatste de rozen.

Op de middelste laag heb ik uit witte rolfondant een embleem gesneden en heb ik vervolgens de naam letter voor letter erop geplakt door telkens heel dunne stroken uit te rollen en te plaatsen. Daarna heb ik met een fijn penseel de naam in goud geverfd.

De bovenste laag is versierd met draperende kransen door op dezelfde manier als de tekst dunne stroken uit te rollen en stuk voor stuk te bevestigen op de taart.



Commun

. tip .

Werk de rozenlaag
af met een klein beetje eetbare
glitter en kleine pareltjes.
Dit zorgt voor de extra
wow-factor.

WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

Fotografie: Heikki Verdurme, Johan Blommaert, Tatyana Van Huffel (stap-voor-stapfotografie) en Shutterstock

Coverbeeld: Johan Blommaert

Grafische vormgeving: Whitespray

Als u opmerkingen of vragen heeft, dan kunt u contact opnemen met onze redactie: redactielifestyle@lannoo.com

© Tatyana Van Huffel & Uitgeverij Lannoo nv, Tiel, 2020

D/2020/45/61 – NUR 440

ISBN: 9789401466059

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

