



Sprookjeskasteel



Dit recept is komt uit het boek Het verjaardagstaartenboek van Fiona Cairns
Fontaine Uitgevers
ISBN 9789059564234

SPROOKJESKASTEEL TOFFEECAKE



Volmaakt geschikt voor elk prinsesje!

GARNEREN

Bekleed de dag tevoren een ronde cakedrum van 30 cm. Rol op een met poedersuiker bestoven werkvlak 1 kg rolfondant uit tot een cirkel van 5 mm dikte en groter dan de drum. Bestuif de drum met poedersuiker en besproei met water. Sla de rolfondant losjes rond de deegroller en rol hem over de drum weer uit. Strijk de lap met de handen erover uit. Snijd het teveel aan de onderkant eraf en bewaar het. Rol van rolfondant 5 worstjes voor de torens en snijd ze tot de gewenste lengte. Mijn grootste toren is 6 cm en de breedte varieert van 3-3,5 cm. Laat ze plat liggend drogen en wentel ze af en toe om te voorkomen dat er een platte kant ontstaat. Bestrijk de ijshoortjes met eiwitglazuur en wentel ze door glittersuiker. Laat ze staand drogen.

Snijd beide 20 cm taartbodems zo nodig vlak af. Zet ze met botercrème ertussen op elkaar. Snijd de cake van 15 cm horizontaal doormidden en smeer botercrème tussen de lagen. Bestrijk beide taarten rondom en bovenop met de overgebleven botercrème. Plak de taart van 20 cm met eiwitglazuur op het cakeboard van 20 cm, en die van 15 cm op de cakedrum van 15 cm. Bedek beide taarten dan een voor een met rolfondant: rol op het met poedersuiker bestoven werkvlak twee cirkels uit van 5 mm dikte en iets groter dan de doorsnee en de rand van de taarten. Sla de rolfondant losjes rond de deegroller en rol ze uit op de taarten. Strijk de lap met de handen uit over de taarten.

Plak de grote taart met eiwitglazuur op de cakedrum van 30 cm. Smeer royaal glazuur op de bovenkant en zet de kleine taart erop. Druk een deugel in elke toren. Bestrijk de onderkanten van de torens met eiwitglazuur en druk er vier in de bovenste taart, plak de laatste op de cakedrum. De deugels zijn langer dan de torens, maar ze geven ze steun; snijd het teveel eraf. Plak de ijshoortjes omgekeerd op de torens. Rol voor de borstwering repen van 22x2 cm en 5 mm dikte uit van rolfondant. Snijd aan een van de lange kanten vierkantjes uit de repen, plak ze met eiwitglazuur rondom op de torens en plak de dragees er tegenaan. Plak de suikerklontjes met eiwitglazuur op de randen van de taarten en zet op elk ervan een suikerpilletje. Spuit met de tube schrijfglazuur (of met het spuitzakje met spuitmondje nr. 1) ramen, een deur en bloemsteeltjes op de onderste taartrand. Rol een stuk rolfondant 2 mm dik uit en steek er 30-40 bloemetjes uit; plak deze op de steeltjes. Spuit er een hartje in. Maak vijf vlaggen van lint, plak ze aan cocktailprikkers en steek ze in de torens. Wikkel het lint met veren rond de onderkant.

VOOR 15 PERSONEN

VOOR DE TAARTBODEM

1 recept Toffeecakebeslag (zie blz. 187)
2 maal het recept Toffeeboter-crème (zie blz. 42)

SPECIAAL GEREI

ronde cakedrum van 30 cm
rond cakeboard van 20 cm
ronde cakedrum van 15 cm
5 taartdeugels, of houten spiesen
bloemuitsteekvormpjes van
13 mm

GARNEREN

poedersuiker, om te bestruiven
2,35 kg witte rolfondant
5 ijshoortjes
400 g wit eiwitglazuur
1 potje witte glittersuiker (of kristalsuiker)
spuitzak, spuitmondje nr. 1
55 witte suikerklontjes
dragees van 4 mm, in verschillende kleuren
parelkleurige suikerpilletjes
tube wit glanzend schrijfglazuur
40 cm roze gingham lint van
5 mm breed
dubbelszijdig kleefband
1 meter wit of roze lint met veren