

Dit taartenboek staat boordevol creatieve en kleurrijke ontwerpen van taartontwerper en bestsellerauteur Debbie Brown.

Bent u een feest aan het plannen, maar heeft u weinig tijd? Zoek dan niet verder! In deze verzameling oogstrelende maar toch eenvoudige taartontwerpen vindt u vast en zeker dé perfecte verjaardags- of feesttaart. Debbie Brown weet in dit boek eens te meer haar uitzonderlijke gevoel voor kleur en ontwerp met haar unieke modelleervaardigheden te combineren, en dat leidt tot een reeks opvallende taartontwerpen.

In dit boek vindt u taarten die kinderen van alle leeftijden zullen aanspreken. Wat dacht u van een leuke dierentaart, zoals de aardige kikker, de sportieve spin en de ark van Noach? Of een fantasietaart, zoals het elvenhuisje, de stippeldraak en het ruimteschip. Sportfanaten zullen dol zijn op de voetballer en de formule 1-auto. Verras tienermeisjes met een glimmende make-up tas en jongere kinderen met het speelse katje op een bol wol of het lieve gele kuikentje.

Ideaal voor beginners en ervaren taartmakers. Elke taart wordt stapsgewijs uitgelegd aan de hand van een duidelijk recept en foto's, waaronder een mooie paginagrote kleurenfoto van de taart.

U zult zich telkens weer laten inspireren en leiden door de slimme creaties van Debbie Brown. Dit boek mag daarom niet ontbreken in de boekenkast van iedere taartmaker.



Debbie Brown

50 feestelijke taarten

goede instructies * superideeën * leuk resultaat



Veltman Uitgevers

inhoud



inleiding	4
keukengerei, basisrecepten en technieken	5
overzicht taartbenodigdheden	8



aardige kikker 10



abc-boek 12



verkleedpartij 14



boerentractor 16



sportieve spin 19



speels katje 20



stippeldraak 22



autogarage 24



elvenhuisje 26



speelwigwam 28



wijze uil 30



ark van Noach 32



schattige dolfijnen 35



snoepzakje 36



herderinnetje 38



muizenholletje 40



winkelpret 42



voetbalfanaat 44



bezige bijtjes 46



bouwblokken 48



dwaze dinosaurus 50



circusclown 52

	kamperen	54		minimonsters	82
	zwijnenstal	56		droomkasteel	84
	doodshoofd	59		smiley	87
	blauw treintje	60		trommelaar	88
	boekenwurmpje	62		uitdeelzakjes	90
	kinderwagen	64		ruimteschip	92
	ponystal	66		hond & bot	94
	schatkaart	69		make-uptas	96
	kasteelbewakers	70		reuzenmuffin	98
	speelgoedboot	72		juwelenkistje	100
	snoephuisje	74		lieveheersbeestje	102
	flower power	77		spooktoren	104
	formule 1-auto	78		lief kuikentje	106
	bekroning	80		sjablonen	108
	slangennest	81		dankbetuiging	111
				register	112

inhoud



inleiding	4
keukengerei, basisrecepten en technieken	5
overzicht taartbenodigdheden	8



aardige kikker 10



abc-boek 12



verkleedpartij 14



boerentractor 16



sportieve spin 19



speels katje 20



stippeldraak 22



autogarage 24



elvenhuisje 26



speelwigwam 28



wijze uil 30



ark van Noach 32



schattige dolfijnen 35



snoepzakje 36



herderinnetje 38



muizenholletje 40



winkelpret 42



voetbalfanaat 44



bezige bijtjes 46



bouwblokken 48



dwaze dinosaurus 50



circusclown 52



kamperen

54



zwijnenstal

56



doodshoofd

59



blauw treintje

60



boekenwurmpje

62



kinderwagen

64



ponystal

66



schatkaart

69



kasteelbewakers

70



speelgoedboot

72



snoephuisje

74



flower power

77



formule 1-auto

78



bekroning

80



slangennest

81



minimonsters

82



droomkasteel

84



smiley

87



trommelaar

88



uitdeelzakjes

90



ruimteschip

92



hond & bot

94



make-uptas

96



reuzenmuffin

98



juwelenkistje

100



lieveheersbeestje

102



spooktoren

104



lief kuikentje

106

sjablonen

108

dankbetuiging

111

register

112

inleiding



Elk kind heeft een eigen smaak; het ene wordt enthousiast van dinosaurussen en het andere verzet geen stap zonder zijn geliefde teddybeer met zich mee te slepen. Ook kleine kinderen hebben al favoriete voorwerpen, zoals boten, auto's en tractoren. Omdat ik zelf drie kinderen heb en uit een familie kom die krioelt van de kleintjes weet ik waar kinderen dol op zijn.



Jongetjes zijn dol op 'kasteelbewakers' (boven), zie blz. 70. Tienermeisjes zijn gek op 'winkelpret' (rechtsboven), zie blz. 42.

De taarten in dit boek zijn bijzonder eenvoudig te maken en u heeft er weinig keukengerei voor nodig. Veel ontwerpen, zoals de 'speelgoedboot' en het 'lieve kuikentje', zijn bedoeld voor kleine kinderen, die van vereenvoudigde afbeeldingen houden. Andere ontwerpen zijn stevast favoriet bij oudere kinderen, zelfs bij tieners. Ik draag 'winkelpret' op aan mijn dochter Laura, die mij veel te vaak meesleurt naar de winkels. 'Kamperen' doet me met weemoed terugdenken aan de tijd dat mijn oudste zoon Lewis graag met vriendjes in de tuin logeerde – al was dat alleen maar een excuus om de voorraadkast te plunderen. Toen mijn jongste zoon Shaun 'kasteelbewakers' zag, was meteen duidelijk welke taart hij voor zijn verjaardag zou vragen!

Alle kinderen vinden het een leuk idee om in de tuin te 'kamperen', zie blz. 54.

Kinderen vinden hun verjaardag enorm belangrijk en daarom vind ik dat kosten noch moeite gespaard moeten worden om die dag zo bijzonder mogelijk te maken. Een van de mooiste dingen aan mijn werk als taartenmaakster is het blijge gezicht van een kind dat zijn eigen speciale verjaardagstaart voor het eerst ziet. Het beetje tijd dat nodig is om de taart te maken is elke minuut meer dan waard.



Debbie B.

keukengerei

Voor de taarten in dit boek heeft u weinig keukengerei nodig. Een **grote deegroller** en een **scherp mes** zijn onmisbaar. Ik adviseer verder een **suikerstrooier** met poedersuiker, en cocktailprikkers/tandensokers zijn ideaal om kleine details mee aan

te brengen en kleurstof door de fondant te mengen. Zorg ervoor dat u ook een **dun penseel** bij de hand heeft, een modelleerstokje en een **kleine deegroller**. U werkt het beste op een vlak en afwasbaar werkblad of op een **kunststof snijplank**. Deze

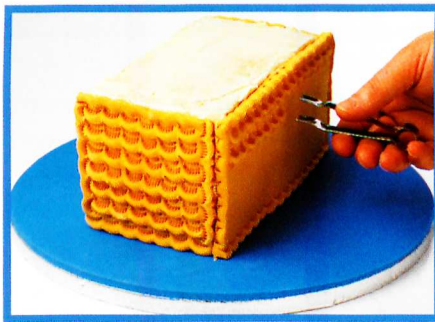
snijplanken zijn verkrijgbaar in verschillende maten. Hieronder volgt een beschrijving van het overige keukengerei dat ik in dit boek gebruik. Alles is verkrijgbaar bij leveranciers van taartbenodigdheden, bijvoorbeeld via internet.

SMOOTHER



Wordt gebruikt om rolfondant mee glad te strijken. Er bestaan verschillende soorten smoothers, maar de handigste is de smoother met handvat. Strijk de smoother in een cirkelbeweging over de fondant om oneffenheden weg te halen en de taart recht en egaal te maken.

CRIMPER



Een crimper is handig om textuur of patronen aan te brengen in de rolfondant. De crimper knijpt de fondant samen tussen de uiteinden van de bladen. Als u horizontale lijnen aanbrengt, krassen de kartels verticale lijntjes in de fondant. Oefen eerst op een restje fondant.

PLUNGER CUTTER



Plunger cutters zijn geweldige uitstekers. Met een handig doordrukstelsel drukt u de vorm eenvoudig uit. Rol de fondant vrij dun uit, druk de uitsteker erin en til hem weer op. Wrijf met uw vinger over de onderkant van de uitsteker om het teveel aan fondant te verwijderen.

basisrecepten

BISCUITGEBAK

Om een cake goed te kunnen decoreren moet hij stevig en vochtig zijn en hij mag niet kruimelen als u hem door- of bijsnijdt. Biscuitgebak is hier erg geschikt voor en kan ter variatie gearomatiseerd worden. De ingrediënten en bakbenodigdheden vindt u op blz. 8-9.

1 Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een bakvorm in en bekleed hem met bakpapier.

2 Zeef het zelfrijzend bakmeel en de bloem boven een kom.

3 Klop de zachte margarine en fijne kristalsuiker tot een bleke, luchtige massa.

4 Voeg de eieren een voor een met 1 eetlepel meelmengsel toe; klop goed na elke toevoeging. Voeg eventueel een aroma toe (zie kader rechts).

5 Schep met een grote lepel het resterende meel door het mengsel.

6 Schep het in de bakvorm en maak met een lepel een kuiltje boven in het beslag.

7 Bak de cake in het midden van de oven tot een satéprikker, die u in het midden steekt, er schoon uitkomt (zie blz. 8-9 voor de baktijd).

8 Laat de cake 5 minuten afkoelen, stort hem dan op een taartrooster en laat hem helemaal afkoelen. Bewaar tot gebruik in een luchtdicht afgesloten cakedoos.

Biscuitgebakaroma's

Vanille 1 theelepel vanille-essence voor een beslag met 6 eieren.

Citroen De rasp en/of het sap van 1 citroen voor een beslag met 6 eieren.

Chocolade 2-3 eetlepels ongezoet cacaopoeder met 1 eetlepel melk voor een beslag met 6 eieren.

Amandel 1 theelepel amandelessence en 2-3 eetlepels amandelpoeder (gemalen amandelen) voor een beslag met 6 eieren.

aardige kikker

*Zet een kroontje op zijn hoofd
en hij is de betoverde prins*

BENODIGDHEDEN

- 1,9 kg rolfondant
- voedingskleurstof: groene, zwarte & gele pasta
 - poedersuiker
- rond cakeboard van 30 cm
 - 2 bolvormige cakes, van 2 liter & 0,5 liter (zie blz. 9)
 - 375 g botercrème
 - suikerlijm
- donkergroen eetbaar strooipoeder: petal dust/blossom tint

KEUKENGEREI

- grote deegroller
- scherp mes
- smoother
- middeldik penseel

TIP

Als u de kop en het lijf van de kikker bekleedt, ontstaan er ongewenste plooien in de groene fondant. Deze plooien kunt u verwijderen door ze voorzichtig uit te rekken en naar beneden glad te strijken. U kunt ze ook wegsnijden en dan de naden dichtstrijken. Gebruik de smoother voor een perfecte afwerking.

1 Kleur 375 g fondant moddergroen met een mengsel van groene en een vleugje zwarte voedingskleurstof. Bestuif het werkblad met poedersuiker; rol de fondant uit en bekleed het cakeboard ermee. Snijd de randen mooi bij en laat de fondant drogen. Snijd de korst van de cakes en maak de platte kanten mooi vlak met een scherp mes; leg ze ondersteboven neer. Snijd de zijanten van de kleine cake schuin af voor de nek. Leg de cakes dan op elkaar en bestrijk ze met een laagje botercrème.

2 Kleur 1,5 kg fondant heldergroen. Gebruik 45 g voor de vormen van de kop en breng ze aan zoals op de foto onder. Maak met uw vinger twee holtes voor de oogkassen. Rol 1 kg groene fondant uit, leg de lap over de cake en strijk hem glad over de kop en het lijf van de kikker. Zet de cake voorzichtig in het midden van het cakeboard. Strijk de fondant met een smoother glad. Maak met de botte kant van het mes een inkeping voor de mond en breng met de punt van het penseel de mondhoeken en neusgaten aan.

3 Rol voor de oogkassen van de kikker 7 g groene fondant tot een bal en snijd hem doormidden. Kleur 7 g fondant geel en een klein stukje zwart. Rol voor de lichtweerskaatsing twee piepkleine gele bolletjes en druk ze plat. Maak ook twee irissen van gele fondant. Rol een bolletje van de zwarte fondant, druk het plat en snijd het doormidden voor de pupillen. Plak de onderdelen met suikerlijm in de oogkassen.

4 Neem voor de voorpoten en vingers 155 g groene fondant. Snijd het stuk doormidden, rol twee dikke worstvormen en rond de uiteinden af. Druk een rond uiteinde een beetje plat en maak met een scherp mes een inkeping in het midden. Maak aan weerszijden van het midden nog een inkeping en strijk vervolgens de randen glad en rond. Prik de punt van het penseel in elke inkeping en spreid de vingers.

5 Neem 220 g fondant, snijd het stuk doormidden en rol er twee dikke worstvormen van voor de achterpoten. Zorg dat het midden van elke worst iets dikker is dan de uiteinden. Buig de worsten dubbel, plak beide helften met suikerlijm aan elkaar en plak ze dan op de cake. Maak van de overgebleven groene fondant de tenen. Laat de cake drogen en strooi vervolgens met groen kleurstofpoeder wat vlekken op de rug van de kikker.



Fondantvormen voor de ogen, voor- en achterpoten van de kikker.



Bring de vormen van de kop op de cake aan.



abc-boek

Ouders proberen bijna alles om hun kleintjes het alfabet te leren

BENODIGDHEDEN

- vierkant cakeboard van 30 cm
 - pakpapier
- 1 vierkante cake van 25 cm (zie blz. 8)
 - 200 g botercrème
 - poedersuiker
 - 1,25 kg rolfondant
- voedingskleurstof: groene, gele, bruine, oranje & zwarte pasta
 - suikerlijm

KEUKENGEREI

- niet-toxische lijmstift
 - schaar
 - scherp mes
 - grote deegroller
- vel vetvrij bakpapier
- cocktailprikker/tandenstoker
 - modelleerstokje
- uitsteekring van 2,5 cm

TIP

Gebruik wat stukjes schuimrubber om het gemodelleerde fruit te ondersteunen en verwijder ze als het fruit droog is.

1 Bekleed het cakeboard met beletterd pakpapier (zie blz. 7) en plak het met de lijmstift vast. Snijd de korst van de cake en maak de bovenkant vlak met een scherp mes. Snijd wat cake weg uit het midden voor de middenvouw van het boek en snijd de zijkanten iets schuin af. Bestrijk de cake met een laagje botercrème zodat de fondant blijft plakken.

2 Bestuif het werkblad met poedersuiker tegen het plakken. Rol 850 g witte fondant uit, bekleed eerst de zijkanten van de cake en kerf met het mes inkepingen voor de bladzijden. Bekleed dan de bovenkant van de cake en snijd het teveel aan de zijkanten weg. Leg een stuk bakpapier op het cakeboard om de onderkant van de cake te beschermen en zet de cake erop.

3 Kleur voor de appel 125 g fondant groen. Leg wat opzij voor neus en armen en het wortelblad en rol de rest tot een bal. Steek de cocktailprikker in de bovenkant van de bal en draai hem rond zodat er een kuiltje ontstaat. Breng met het dunne uiteinde van het modelleerstokje de oogkassen aan en gebruik de uitsteekring voor de mond. Maak de neus en vervolgens de armen met ronde handen; plak ze met suikerlijm op hun plek. Kleur 60 g fondant zwart. Rol zwarte en witte balletjes voor de ogen.

4 Kleur voor de banaan 125 g fondant lichtgeel en 7 g bruin. Leg 7 g gele fondant opzij en rol de rest tot een worstvorm. Laat de uiteinden taps toelopen en buig de vorm in het midden krom. Maak het gezicht, de neus en armen net als bij de appel. Maak twee kleine, platte bruine stukjes en plak ze op de uiteinden van de banaan.

5 Kleur voor de wortel 60 g fondant oranje en rol er een lange taps toelopende druppelvorm van; kerf er met het mes lijnen in. Maak met de cocktailprikker een kuiltje in de bovenkant. Maak het gezicht, de armen en neus zoals hierboven. Maak voor het wortelblad een platte ovale vorm van groene fondant, trek met de cocktailprikker een middennerf en rof de randen van het blad met de cocktailprikker dun uit zodat ze gaan golven.

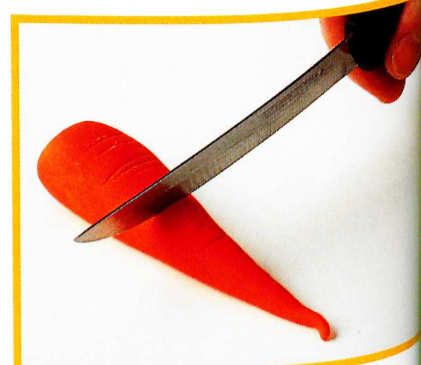
6 Plak alle figuurtjes met suikerlijm op hun plek. Rol dan van de overgebleven zwarte fondant nette, gelijke worstjes en maak er letters van. Plak de letters met suikerlijm op hun plek.



Kerf met het mes 'bladzijden' in het boek.



Maak de ogen met een modelleerstokje.



Kerf met het mes lijnen in de wortel.





boerentractor

Deze boer komt net terug uit de wei en heeft zin in een stuk verjaardagstaart

BENODIGDHEDEN

- 1,75 g rolfondant
- voedingskleurstof: gele, zwarte, huidkleurige & rode pasta
- poedersuiker
- rechthoekig cakeboard van 30 x 20 cm
- 1 vierkante cake van 18 cm (zie blz. 8)
- 375 g botercrème
- suikerlijm

KEUKENGEREI

- grote deegroller
- liniaal
- scherp mes
- cocktailprikker/tandenstoker
- uitsteekring van 2,5 en 3 cm
- sjablonen (zie blz. 109)

TIP

In plaats van stro van gele fondant kunt u ook houtstammen op de aanhanger leggen door er wat ronde chocolaatjes of chocoladestaafjes op te stapelen.

1 Kleur 560 g fondant geel. Bestuif het werkblad met poedersuiker tegen het plakken, rol 440 g fondant uit en bekleed het cakeboard ermee. Druk met de rand van de liniaal het stromotief in de fondant en verwijder het teveel aan de zijkanten.

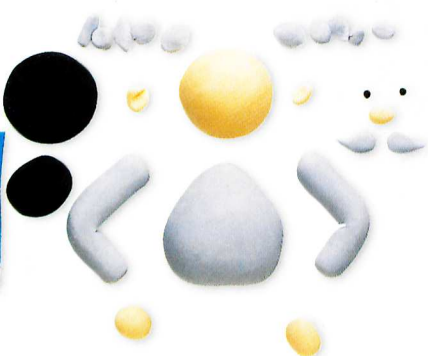
2 Snijd de korst van de cake en maak de bovenkant vlak. Snijd de cake doormidden en leg beide helften op elkaar. Snijd de bovenste helft doormidden en leg een van de helften opzij. Snijd de achterkant van de overgebleven helft schuin af. Maak het andere stuk rechthoekig voor de aanhanger. Snijd de onderkant van de tractor iets schuin naar binnen toe af.

3 Plak de lagen met botercrème op elkaar. Bestrijk vervolgens de buitenkant van beide cakes met een dun laagje botercrème. Zet de tractor op het cakeboard. Kleur 250 g fondant zwart. Rol het stuk dun uit en snijd er een reep van 2,5 cm breed van af voor de onderkant van de tractor. Rol de reep voorzichtig op, leg hem tegen de onderkant van de tractor aan, wikkel hem rondom af en strijk de naad dicht en glad.

4 Kleur 500 g fondant blauw. Rol 345 g uit en leg de lap over de bovenkant van de tractor. Strijk de fondant rondom glad en snijd het teveel aan de onderkant zo weg dat de zwarte rand zichtbaar blijft. Rol de rest van de blauwe fondant uit, snijd er stukken uit om alle zijden van de aanhanger te bekleden en zet de aanhanger op het cakeboard. Rol de rest van de gele fondant uit en snijd een vierkant uit dat even groot is als de aanhanger. Druk er met de liniaal een stromotief in, rek daarbij de zijkanten iets uit en leg de lap over de aanhanger.

5 Kleur voor de boer 315 g fondant grijs en 60 g huidkleurig. Kneed van 90 g grijze fondant een druppelvorm voor het lichaam en plak hem met suikerlijm op de tractor. Verdeel een stuk van 30 g in tweeën en rol er twee worstjes van voor de armen. Buig elke arm halverwege door de ellebogen in te knijpen en plak ze aan het lichaam van de boer vast. Rol 45 g huidkleurige fondant tot een bal voor het hoofd, en rol van de overgebleven huidkleurige fondant twee ronde handen, een ovale neus en ovale oren. Druk het midden van de oren iets in en plak ze op hun plek. Kneed van 7 g grijze fondant twee druppels voor de snor, en maak wat kleine stukjes die u als haar op het hoofd plakt.

vervolg blz. 18



Fondantvormen voor de boer.



Verwijder een stuk cake voor de aanhanger.



Wikkel de zwarte reep om de onderkant.