



Debbie Brown

Betoverende
taarten



Veltman Uitgevers



Inleiding	8
Recepten en materialen	11
Keukengeri	15
Basistechnieken	16
Cakebenodigdheden	18



Mooie
zeemeerminnen 22



Fruitfeeën 38



Perzisch paleis 26



Dappere ridder 42



Feeënkoningspaar 30



Assepoester 46



Magische tovenaar 34



Betoverde boom 51



Slaperige draak 56



Verzonken schat 87



Sneeuwitje 60



12 dansende prinsessen 88



Betoverd kasteel 64



Huize theepot 92



Sneeuwkoningin 68



Doornroosje 97



Peter Pan 72



Geest uit de lamp 102



Zoevende heks 76



Suikerfee 106



Bezige elfjes 80



Drakenstein

110



Tovenaarsuil

130



Bergmonster

114



Labyrint

134



Smaragdstad

118



Piratendromen

138



Oud dorpje

122



Tovenaarshulpjes

142



Neptunus

126



Babydraak

147



Hocus pocus 150



Vliegplezier 170



Sterrenkasteel 154



Goede fee 174



Gouden Pegasus 158



Goudmijn 178



Waterval 162



Reuzentrol 182



Zeeheks 166



Glazen bol 186

Sjablonen 190

Register 204

Dankwoord 206



Recepten en materialen

BISCUITGEBAK



Biscuitgebak is goed in vorm te snijden.

Om een cake goed te kunnen decoreren moet hij stevig en vochtig zijn en hij mag niet kruimelen als u hem door- of bijnijdt. Biscuitgebak is hier erg geschikt voor en kan ter variatie gearomatiseerd worden. De ingrediënten en bakbenodigdheden vindt u op blz. 18-21.

- 1 Verwarm de oven voor op 160-170 °C. Vet een bakvorm in en bekleed hem met bakpapier.
- 2 Zeef het zelfrijzend bakmeel en de bloem boven een kom. Doe de boter of margarine en fijne kristalsuiker in een grote kom en klop het mengsel tot het bleek en luchtig is.
- 3 Voeg de eieren een voor een met 1 eetlepel van het meelmengsel toe; klop goed na elke toevoeging. Voeg eventueel een aroma toe (zie kader).
- 4 Schep met een grote lepel het resterende meel door het mengsel. Schep het mengsel in de bakvorm en maak met een lepel een kuiltje boven in het beslag.
- 5 Bak de cake in het midden van de oven tot een satéprikker, die u in het midden steekt, er schoon uitkomt (zie blz. 18-21 voor de baktijd).
- 6 Laat de cake 5 minuten afkoelen, stort hem op een rooster en laat helemaal afkoelen. Bewaar de cake tot gebruik in een luchtdicht afgesloten cakedoos.

Biscuitgebakaroma's

Vanille Gebruik 1 theelepel vanille-essence voor een beslag met 6 eieren. Neem liever geen synthetisch vanillearoma, bij voorkeur echte essence.

Citroen Neem de rasp en/of het sap van 1 citroen voor een beslag met 6 eieren, voor een frisse citroensmaak.

Amandel Met 1 theelepel amandele-essence en 2-3 eetlepels amandelpoeder voor een beslag met 6 eieren krijgt uw cake een heerlijke amandelsmaak.

Chocolade Neem 2-3 eetlepels ongezoet cacao-poeder met 1 eetlepel melk voor een beslag met 6 eieren, voor een lichte chocoladesmaak.

• Marmercake

Een heerlijke variant op chocolade-cake krijgt u door op elke 6 eieren 155 g gesmolten pure chocolade door het mengsel te scheppen. Roer voorzichtig door tot er een marmereffect ontstaat. Schep het mengsel in de bakvorm en volg verder het recept. Voor een nog luxere variant voegt u op elke 6 eieren 75 g gesmolten witte en 75 g gesmolten pure chocolade toe.



Marmercake

ROLFONDANT



Rolfondant is een eenvoudige, glatte taartbekleding.

U kunt het beste kant-en-klare rolfondant gebruiken: deze is van goede kwaliteit en verkrijgbaar bij bakwinkels en via internet. De fondant die ik gebruik is stevig en elastisch, hij wordt mooi egaal en behoudt zijn vorm bij het drogen. Probeer gewoon verschillende soorten uit of maak zelf fondant met het recept hieronder.

Voor 625 g

- 1 eiwit van gedroogde albumine (eiwitpoeder)
- 2 el vloeibare glucose
- 625 g poedersuiker
- wat plantaardig vet, indien nodig

- 1 Doe het eiwit en de glucose in een kom; gebruik een warme lepel voor de glucose.
- 2 Zeef de poedersuiker geleidelijk boven de kom en roer tot het mengsel dik wordt.
- 3 Bestuif het werkblad royaal met poedersuiker, leg het mengsel erop en kneed tot het zacht, egaal en elastisch is. Als de pasta droog is, voeg dan wat plantaardig vet toe en kneed verder.
- 4 Doe de fondant direct in een plastic zak of dubbele laag huishoudfolie en bewaar hem in een luchtdicht afgesloten bakje.

BOTERCRÈME



Botercrème vormt een gladde ondergrond.

Botercrème is heerlijk als vulling tussen twee lagen cake en als u de buitenkant van de cake met een dun laagje bestrijkt, heeft u een mooie gladde ondergrond voor de rolfondant. U kunt ook een smaakje aan de botercrème toevoegen (zie onder).

Voor circa 500 g

- 125 g zachte boter of zachte margarine
- 1 el melk
- 375 g poedersuiker

1 Doe de boter of margarine in een mengkom. Voeg de melk en eventueel wat smaakstof toe (zie kader onder).

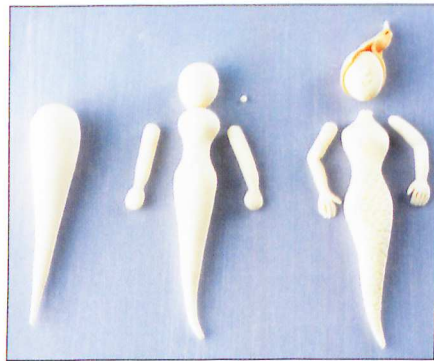
2 Zeef de poedersuiker geleidelijk boven de kom en klop telkens goed tot alle suiker opgenomen is en de botercrème luchtig en romig is.

3 Bewaar de botercrème tot gebruik in een luchtdicht afgesloten bakje.

Botercrème-aroma's

- **Vanille** Voeg 1 theelepel vanille-essence toe.
- **Citroen** Vervang de melk door 1 eetlepel vers citroensap.
- **Chocolade** Los 2 eetlepels ongezoet cacaopoeder in de melk op en roer het mengsel door de botercrème.
- **Koffie** Los 1 eetlepel oploskoffie in de melk op en roer het mengsel door de botercrème.

MODELLEERPASTA



Modelleerpasta is kneedbaar maar wordt snel hard.

Modelleerpasta is rolfondant waaraan gom toegevoegd is. De gom maakt de fondant stevig maar kneedbaar, dus eenvoudiger te gebruiken.

Modelleerpasta wordt bij het drogen harder en behoudt



beter zijn vorm. Deze pasta wordt meestal gemaakt van natuurlijke tragacant, dat veel wordt gebruikt in de levensmiddelenindustrie.

Als u liever niet zelf modelleerpasta maakt, kunt u kant-en-klare kopen. De pasta is zelfs al verkrijgbaar met een kleurtje (bij taartdecoratiewinkels en via internet).

Voor circa 500 g

- 2 el tragacant (dragant)
- 500 g rolfondant

1 Leg de tragacant op een werkblad en kneed hem door de rolfondant.

2 Wikkel de modelleerpasta in twee lagen huishoudfolie en laat hem voor gebruik minstens 1 uur rusten in een luchtdicht afgesloten bakje.

EIWITGLAZUUR



Eiwitglazuur wordt voor details en haar gebruikt.

Met eiwitglazuur worden kleine details en haar opgespoten en onderdelen aan elkaar geplakt. U kunt het kant-en-klaar in poedervorm kopen (volg de instructies op de verpakking). Maakt u het liever zelf, dan volgt hier een recept.

Voor circa 280 g

- 1 eiwit van gedroogde albumine (eiwitpoeder)
- 250-280 g poedersuiker

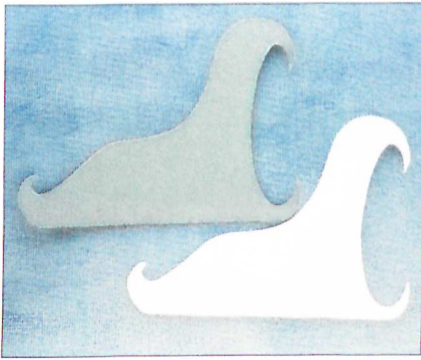
1 Doe het eiwit in een kom. Klop de poedersuiker er geleidelijk door tot het glazuur stevig en glanzend is en pieken vormt.

2 Leg een vochtige doek over de kom tot enkele minuten voor gebruik.

Levensmiddelenkleurstof

Levensmiddelen- of voedingskleurstof is er in vloeibare en pastavorm. Beide zijn in allerlei kleuren te koop. Voor donkere of felle kleuren kunt u het beste kleurpasta nemen, want die is geconcentreerder en zal daardoor de textuur van de rolfondant niet te veel veranderen (zie blz. 16 voor meer over kleurpasta), en bovendien intense kleuren opleveren. De vloeibare kleurstof kunt u beter alleen voor pastelkleuren gebruiken, want daardoor wordt de rolfondant enigszins klef en lastig hanteerbaar. Gekleurde poeder is er in glans of mat en is heel geschikt om uw creatie subtiel mee te bestrooien

PASTILLAGE



Pastillage wordt zeer hard.

Uitgerolde pastillage wordt na het opdrogen keihard. Hij buigt of verliest zijn vorm niet, maar kan wel aangestast worden door vocht.

U dient met pastillage snel te werk te gaan, want het toplaagje wordt al snel na blootstelling aan de buitenlucht hard. U kunt er daarom alleen mee werken als u het half-om-half mengt met rolfondant.

Pastillage is in poedervorm verkrijgbaar bij taartdecoratiewinkels, maar u kunt de suikerpasta ook als volgt maken:

Voor circa 375 g

- 1 eiwit van gedroogde albumine (eiwitpoeder)
- 345 g poedersuiker
- 2 el tragacant

1 Doe het eiwit in een kom en voeg geleidelijk 280 g poedersuiker toe; meng goed.

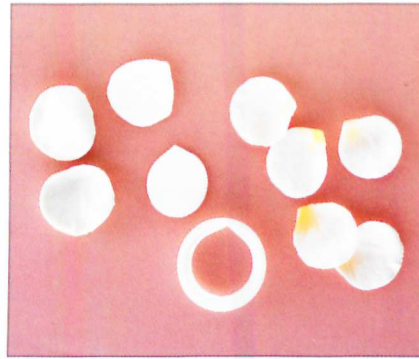
2 Strooi de tragacant erover en laat het mengsel 10 minuten staan.

3 Kneed het dan door de rest van de poedersuiker.

4 Wikkel de pasta in twee lagen huishoudfolie en bewaar hem tot gebruik in een luchtdicht afgesloten bakje.



BLOEMENPASTA



Bloemenpasta levert fijne bloemen op.

Bloemenpasta geeft zeer delicate resultaten en is ideaal voor het maken van bloemen of blaadjes, zoals bij het 'feeënkoningspaar' (zie blz. 30-33). Het is kant-en-klaar te koop of u kunt het zelf maken:

Voor circa 500 g

- 5 el koud water
- 2 el gelatinepoeder
- 500 g poedersuiker
- 3 el tragacant
- 2 el vloeibare glucose
- 3 el wit plantaardig vet
- 1 eiwit van gedroogde albumine (eiwitpoeder)

1 Meng het water en de gelatine in een vuurvaste kom en laat het mengsel 30 minuten rusten. Zeef de poedersuiker en tragacant boven de kom van een elektrische mixer of in een grote beslagkom.

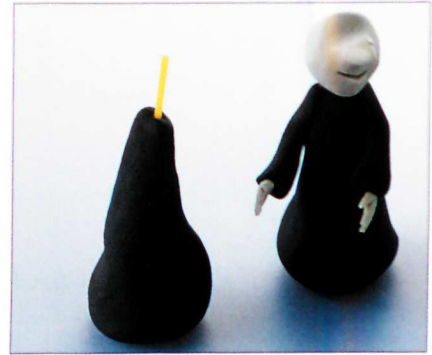
2 Verwarm de kom met het gelatinemengsel au bain-marie. Roer tot de gelatine opgelost is.

3 Voeg het gelatinemengsel, de glucose, het vet en het eiwit toe aan de poedersuiker. Mix op de laagste stand. Laat draaien tot alles gemengd is en zet op de hoogste stand. Klop tot de pasta wit en draderig is.

TIP

Al deze producten, van rolfondant tot tragacant (dragant), zijn te koop bij winkels die gespecialiseerd zijn in taartdecoratie.

SUIKERSTAAFJES



Met suikerstaafjes zet u het hoofd vast.

Suikerstaafjes kunt u het best maken van pastillage of bloemenpasta. Rol of snijd de pasta in dunne staafjes en laat ze drogen. Steek een suikerstaafje in het lijf en druk voorzichtig het hoofd erop. Zet het geheel vast met suikerlijm. U kunt ook stukjes gedroogde ongekookte spaghetti gebruiken.

SUIKERLIJM

U heeft suikerlijm nodig om stukken fondant aan elkaar te plakken. Eiwit van gedroogde albumine is een goede lijm, evenals eiwitglazuur (zie blz. 12) of een mengsel van rolfondant en water voor een dikke smeerbare pasta.

Een populair alternatief is lijm gemaakt van Arabische gom (verkrijgbaar bij bakwinkels). Meng 1 theelepel Arabische gompoeder met een paar druppels water tot een dikke pasta. Bewaar de lijm in een luchtdicht afgesloten bakje in de koelkast.

Om fondantvormen aan elkaar te plakken smeert u ze met een dun penseel licht in met wat suikerlijm (gebruik niet te veel lijm). Zet de vormen op hun plek en druk ze enkele tellen aan. Gebruik eventueel stukjes schuimrubber als ondersteuning tijdens het drogen.

De versierde taart bewaren

Bewaar het gebak in een kartonnen taartdoos in een warme, droge kamer. Zet het NOOIT in de koelkast. Versier de taart binnen een week na het bakken.



Keukengerei



Een bloemuitsteker

Bladuitsteker is om boomblaadjes en feeënkostuums te maken.

Bladnersnijder om de nerven in de bladeren te maken.

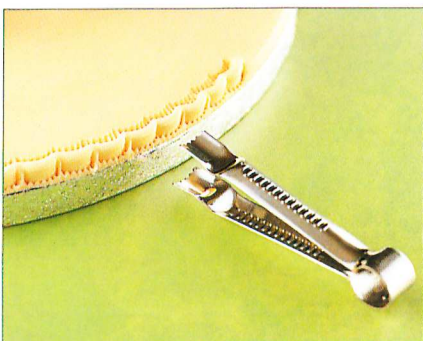
Bloembladuitsteker om bloemblaadjes, drakenshubbens en feeënkostuums te maken.

Bloemuitsteker om eenvoudige bloemen uit te steken.

Cirkeluitsteker om ronde vormen uit te steken of in te kerven.

Cocktailprikkers voor kleine details en om kleurstof aan fondant toe te voegen.

Crimper (gekarteld) om textuur en patronen aan te brengen. Knijp hem als



Een crimper



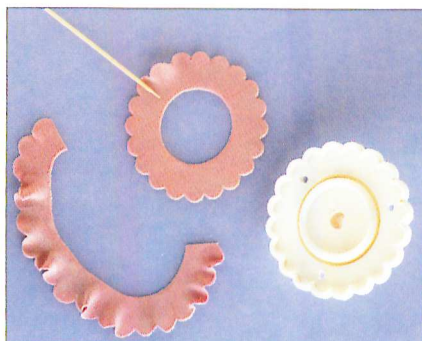
Een cirkeluitsteker

een pincet om de fondant heen dicht. Knijp langs de rand, zodat de kartels verticaal ingedrukt worden. Oefen eerst op een restje fondant.

(Deeg)rollers (groot en klein) zijn essentieel om fondant uit te rollen. De handigste exemplaren voor het uitrollen van rolfondant zijn die van wit polypropyleen. Er zijn ook allerlei rollers te koop met een structuur, zoals een geribbelde roller (zie foto op blz. 28, bovenaan) en rollers met een bloemetjespatroon.

Kelkuitsteker voor bloemkelken, hoedjes of haar.

Keukenpapier hiermee kunt u foutjes herstellen en overtollige verf van een penseel halen.



Een randuitsteker

Modelleerstaafje om fondant in te kerven voor oren, oogkassen en bochten.

Penselen zijn nodig om de taart te beschilderen en details aan te geven.

Plastic buisje om te gebruiken voor tussen de taartlagen als steun.

Randuitsteker voor sierranden, voor een jurk of als decoratie.

Rasp (klein) om structuur aan te brengen voor zand of gras.

Rollers zie (Deeg)rollers.

Schaar om sjablonen en stukjes uit te knippen.

Scherp mes om taart en fondant mooi recht te snijden.

Schuimmatje om gevormde figuren te laten drogen, want zo droogt de onderkant ook meteen.

Schuimrubber als ondersteuning voor stukken tijdens het drogen.

Smoother om rolfondant glad te strijken. Liefst eentje met handvat. Strijk in cirkels over de fondant voor een effen oppervlak.

Spuitzakken met diverse mondjes om glazuur op te spuiten en haar te maken.

Sterpunt door meermaals in de fondant te steken kunt u gras creëren.

Steruitsteker voor diverse siervormen.

Strooier voor poedersuiker.

Vierkantuitsteker om vierkanten als ramen en deuren uit te steken.