



# Taarten van Suus

**Stap voor stap - Basis**

**Stap 1:**

Snij de taart door met behulp van een taartzaag. Stel hem in door de metalen pootjes naar elkaar toe te drukken en de draad op gelijke hoogte in te stellen.

Beweeg de taartzaag met snelle bewegingen heen en weer en zorg dat de pootjes op het werkoppervlak blijven!

**Stap 2:**

Haal de bovenste 2 lagen van de taart af en plaats ze naast de taart.

**Stap 3:**

Mix de Botercrème met behulp van de kant en klare mix



**Stap 4:**

Smeer deze laag in met de Botercrème, ongeveer 1 cm dik (naar keuze)

**Stap 5:**

Smeer de tweede laag in met een dunne laag Confituur naar keuze.  
Zorg dat de Confituur niet over de rand van de taart komt.



### Stap 6:

Smeer de bovenzijde van de taart in met een dunne laag botercrème, de taart moet geheel gedekt zijn maar de laag niet 'te' dik.

Houd bij het maskeren van de zijken van de taart de spatel rechtop, zo krijg je een mooi glad resultaat.



### Stap 7:

Kleur de marsepein of fondant nu in de gewenste kleur. Haal met een cocktail prikker de kleurstof uit het potje zodat de kleurstof schoon blijft. Afhankelijk van de kleur zijn 2 klodders voldoende om 500 gram te kleuren.

Het is niet noodzakelijk om handschoentjes te gebruiken maar het voorkomt dat de kleurstof aan je handen blijft zitten. Het duurt een dag voor de kleurstof geheel van de handen verdwenen is. Probeer met de bal van uw hand door te kneden zodat de kleurstof snel wordt opgenomen. Blijf kneden tot een egale kleur.



**Stap 8:**

Strooi wat Suikerbakkerspoeder op het werkkoppervlak (Maizena en Shortening zijn ook mogelijk).

**Stap 9:**

Begin met het uitrollen van de marsepein/fondant door middel van een Non-stick roller of houten roller.

Meet de hoogte en doorsnede van de taart en tel daar 4 cm bij op. (blijf voortdurend draaien zodat de plak niet vast raakt). Rol tot de gewenste doorsnede is bereikt.



**Stap 10:**

Leg de uitgerolde plak nu over de roller of over je onderarm en plaats hem over de taart.

**Stap 11:**

Begin met het glad strijken van de bovenkant en werk zo langzaam naar beneden. Strijk de zijkanten glad door voorzichtig met je handen langs de fondant te strijken.



Stap 12:

Strijk nu de bovenkant glad met behulp van de Smoother... ..En de zijkanten.



Stap 13:

Snij nu met behulp van de Knife and Scriber Tool de fondant langs de rand af. (Het kan ook met een aardappel mesje maar zal niet zo mooi worden)



Stap 14:

Versier de taart naar keuze...

