

Gebackenes Osterlamm

Instructies Nee. 496

Elk paasontbijt gaat vergezeld van een paaslam. De zoete cake **gemaakt van spons** wordt gebakken in een speciale Bakvorm en vervolgens versierd met chocolade glazuur en suikermassa. Bijna te slecht om te eten, maar het smaakt gewoon te lekker!

Je hebt deze ingrediënten nodig

Ingrediënten voor de taart:

200 g wit Chocolade

3 eieren

80 g suiker

80 g boter

90 g bloem

½ Pakketbakpoeder

Suikermassa:

500 g poedersuiker

50 g honing

30 ml water

5 g bladgelatine

Voedselkleurstoffen-Gel

Schoko-Glazuur:

175 g wit Chocolade

100 ml water

90 g poedersuiker

Zo bakken we:

Verwarm de oven voor op 160°C.

Smelt de Chocolade en de boter in een waterbad.

Klop de eieren en de suiker op tot ze schuimig zijn, voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng ze goed door elkaar. Voeg dan de chocoladeboter toe

Vul het deeg in de Bakvorm en bak het gedurende 20 - 25 minuten.

Haal de afgewerkte taart uit het blik en laat hem afkoelen op een grill.

Voor de suikermassa laat u de bladgelatine ongeveer 10 minuten weken in koud water.

Smelt de honing in een pot tot hij echt vloeibaar is, en zorg ervoor dat hij niet kookt.
Voeg het water en de uitgeknepen gelatine toe, meng tot een homogene pasta, maar kook niet.
Giet de pasta over de poedersuiker en kneed goed.
Kneed wat suikermassa met rode Voedselkleurstoffen en vorm een roos.
Kneed wat suikermassa met blauwe Voedselkleurstoffen en vorm een strik
Meng voor de bel blauw en geel Voedselkleurstoffen en kneed het mengsel met wat suikermassa.
Ook modelgras, eieren en een bloem van gekleurde suikermassa.
Vorm kleine bolletjes van de resterende witte suikermassa.

Voor het chocoladeglazuur, smelt de witte Chocolate in een waterbad, voeg suiker toe en meng goed
Voeg water toe om een romige consistentie te verkrijgen
Laat het glazuur een beetje afkoelen zodat de consistentie niet te vloeibaar is. Verspreid de helft ervan over de taart met behulp van de Deco Stylist en laat het gezicht, de oren en de staart weg.

Leg het vlinderdasje, de bel en ten slotte de witte suikerbolletjes als wol in het glazuur, zet de taart 2 uur in de koelkast.
Verdeel de rest van het glazuur over de suikerbollen met de decoratieve vuller
Bereid het gras, de eieren en de bloem van de suikermassa voor.
Plaats de afgewerkte taart 2 uur in de koelkast. Klaar!

Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
---------------	----------------------	-------------
