

# *Een leven vol taart!*

*Maak zelf feestelijke taarten voor bijzondere momenten.*

*Wendy Schlagwein*

**TERRA**

© 2012 Uitgeverij Terra Lannoo B.V.  
Postbus 97, 3990 DB Houten  
info@terralannoo.nl  
www.terralannoo.nl

Tekst: Wendy Schlagwein  
Fotografie: Maarten Brunsveld, BrunsveldFotografie.nl  
Foodstyling: House of Origin, Marriët Willems en Simone Kroon  
Grafische vormgeving: House of Origin, Marriët Willems en Simone Kroon  
Illustraties: House of Origin, Marriët Willems en Simone Kroon

ISBN 978 90 8989 518 9  
NUR 441

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Taartontwerpen:© Wendy Schlagwein  
De ontwerpen voor de taarten in deze uitgave vallen onder het copyright en mogen door anderen alleen in huiselijke kring worden gemaakt en gebruikt. De ontwerpen mogen niet worden gebruikt voor het geven van workshops, het publiceren van eigen werkbeschrijvingen of anderszins worden geëxploiteerd.

2e druk, 2012

# Inhoudsopgave

Voorwoord .....	7
Hoe lees je dit boek? .....	9
Termen en technieken .....	10
De basis .....	19
Op een roze wolk .....	29
Hoera 1 jaar .....	35
Rugzakje op, daar gaan we .....	45
Ik kan zwemmen .....	53
En de tijd vliegt .....	59
Klaar met de studie .....	67
Huisje, boompje, beestje .....	73
Ja, ik wil .....	81
De grote dag .....	89
De grote verrassing .....	97
Daar is hij dan .....	103
En soms gaat het mis .....	109
Eindelijk rust .....	117
Gouden bruiloft .....	123
Sjablonen .....	130
Bedankt! .....	138
Sponsors .....	140
Met dank aan .....	140
Bronnen .....	141
Verkooppunten Nederland .....	142
Verkooppunten België .....	143
Webwinkels .....	144
Taartenbeurzen .....	144





## Voorwoord

Het is op de kop af twaalf maanden geleden dat mijn eerste boek uitkwam.  
*Een jaar vol taart!* werd in april 2011 een feit.

Nu precies twaalf maanden vol taarten verder is daar het vervolg:  
*Een leven vol taart!* Wat gaat de tijd toch snel en wat vind ik het leuk dat het eerste boek zo goed is ontvangen. Nog leuker vind ik dat er zoveel taarten gemaakt zijn met behulp van het boek. De foto's van de prachtigste taarten uit het boek kwamen mijn Facebook-pagina en mailbox binnenrollen. En ook zoveel variaties op de voorbeelden uit het boek. Ik mag dan ook wel zeggen dat ik erg trots ben op al die creatieve dames, en zeker ook heren, die met het boek aan de slag zijn gegaan!

Al tijdens het maken van het eerste boek realiseerde ik me dat ik nog niet klaar was met boeken schrijven. Er moest een tweede boek komen, want aan twaalf taarten in twaalf maanden had ik gewoonweg niet genoeg (en hopelijk jullie ook niet ...). Er waren nog zoveel meer goede redenen voor het maken van een mooie gedecoreerde taart.

In *Een jaar vol taart!* koos ik voor onderwerpen die ieder jaar weer terugkomen, waarvoor je ieder jaar opnieuw een taart kunt maken. En dat is al heel bijzonder. Maar natuurlijk zijn er in het leven nog meer bijzondere gebeurtenissen die je met een mooie taart kunt vieren. Gebeurtenissen die je misschien maar enkele keren meemaakt in je leven of zelfs maar echt een keer.

Zo kwam ik op het idee van *Een leven vol taart!*, een boek vol met taartontwerpen voor gebeurtenissen die belangrijke mijlpalen in je leven kunnen zijn. Of misschien wel in het leven van iemand in je directe omgeving. Want natuurlijk zal niet iedereen trouwen en krijgt niet iedereen kinderen. Maar je kent altijd wel iemand in je naaste omgeving die dit wel meemaakt. Een zus die trouwt of een vriendin die moeder wordt. En dan ontstaat het perfecte moment om hen te verwennen met een speciale taart helemaal door jou gemaakt voor deze speciale persoon op deze speciale dag.

Ik denk dat dat toch wel het ultieme cadeau en gebaar voor lieve mensen is op bijzondere momenten: iets van jezelf, in dit geval een taart, waar jij zelf alle aandacht en liefde in hebt gestopt.

Ik neem jullie ook in dit boek mee in mijn werk en in mijn privéleven; werk en privé zijn voor mij niet meer los van elkaar te zien. Ik hoop dat jullie de ontwerpen van de taarten leuk zullen vinden en mijn verhaal erachter kunnen waarderen.

Ik heb enorm genoten van het creëren van *Een leven vol taart!* Ik hoop, en wens, dat jullie in dit boek veel inspiratie vinden om mooie taarten te gaan decoreren.

En ik wacht gespannen af tot ik de eerste foto's van jullie creaties op mijn Facebook-pagina terugvind.

Heel veel taartplezier,  
Wendy Schlagwein





*Hoe lees je dit boek?*

Ook met mijn tweede boek wil ik zo veel mogelijk mensen bereiken die gek zijn op taarten bakken. Of je net je eerste taart gebakken hebt of al jaren bezig bent met deze hobby – in dit boek staat voor iedereen een taart: eenvoudige taarten voor de beginner en projecten om je tanden in te zetten voor de gevorderde bakker. Laat je vooral niet afschrikken, een taart steekt vaak eenvoudiger in elkaar dan je op het eerste gezicht zou denken.

Ik heb gekozen voor kwaliteit boven kwantiteit. Je vindt in dit boek daarom veertien taartprojecten met een uitgebreide uitleg, ondersteund door veel stap-voor-stapfoto's. Ik leg alles net zo uit als ik zou doen in een workshop. Het boetseerwerk laat ik in vier stappen zien op een foto, de bijpassende tekst helpt je verder.

En het belangrijkste:  
Denk niet meteen dat het je nooit zal lukken.  
Begin gewoon met de eerste stap en verras jezelf met wat je handen allemaal kunnen!



## Termen en technieken

Sommige termen kom je regelmatig tegen in het boek. En om niet steeds in herhaling te vervallen met dezelfde uitleg geef ik je hier een overzicht.

Ook leg ik bepaalde technieken beknopt uit. Lees dit deel echt even goed door voor je aan een taart begint. Je zult zien dat het boek dan een stuk gemakkelijker leest.

• **Kapsels of biscuit:** soms spreek ik over biscuits en soms over kapsels, deze termen betekenen hetzelfde: de kale onge vulde taart.

• **Fondant:** als je dit woord leest, kun je fondant gebruiken maar ook kiezen voor **marsepein**. Net wat je prettiger vindt werken of lekkerder vindt smaken. Om niet steeds **fondant** of **marsepein** op te hoeven schrijven heb ik ervoor gekozen voornamelijk het woord fondant te gebruiken.

• **Pasta en suikerpasta** zijn simpelweg andere woorden voor fondant.

• **Kleuren** in de lijst met benodigdheden: staan er wel kleuren maar staat er **geen gewicht** bij? Dan heb je maar kleine beetjes nodig en kun je gewoon kleine bolletjes kleuren.

• **Koel wegzetten** is voor taarten bekleed met fondant en marsepein een vereiste. Zet de taart in een koele bijkeuken of kelderkast. De taart kun je beter niet in de koude koelkast zetten, dit vindt de suikerlaag niet erg fijn, die kan gaan smelten. Ook neemt de taart snel geuren over uit de koelkast, en een taart die smaakt naar Franse kaas of uien, dat kan de bedoeling

niet zijn. Een aparte koelkast waarin de temperatuur iets hoger gezet wordt dan gebruikelijk, is natuurlijk de meest ideale plek voor taarten.

• **Slagroom** kom je niet veel tegen in dit boek. Slagroomvullingen moeten in de koelkast bewaard worden en de taarten liever niet, dus ik gebruik bij voorkeur geen slagroom in de taarten.

• **Crème:** dan bedoel ik botercrème. Veel mensen denken dat botercrème vreselijk vet is en niet romig, maar dat is een misverstand. Ik gebruik daarom liever het woord crème, dat klinkt een stuk lekkerder.

• **Botercrème** is een crème gemaakt van boter en suiker. Er zijn vele variaties op, ik gebruik graag de kant-en-klare botercrèmemix. Deze smaakt heerlijk, is lang houdbaar, gemakkelijk te maken en laat zich prima invriezen. Ook kun je de crème simpel een andere smaak geven.

• **Afgesmeerde** taarten, daarmee bedoel ik: taarten afgesmeerd met botercrème.

• **Recepten** staan niet in dit boek. Omdat er al zo veel boeken zijn met goede recepten voor taarten, vullingen en koekjes heb ik in dit boek geen recepten opgenomen.

• **Mixen:** dan heb ik het over

de kant-en-klare mixen voor onder andere biscuit, cake en botercrème. Deze mixen zijn tegenwoordig van hoge kwaliteit en op veel plaatsen te koop. Met simpele toevoegingen kun je ze een eigen smaak geven. Ik heb diverse mixen in een tabel verwerkt.

• **Tremperen** is het bespreken van de taartlagen met alcohol, vruchtensap of suikerstroop om de smaak te verhogen maar het is vooral nodig om geen droge biscuit te krijgen.

• **Benodigdheden** die bij een taart genoemd staan, zijn specifiek voor *die* taart. Natuurlijk heb je ook je basistools nodig, zoals rolstokken, een mesje, spatel, smoother, enz. Om niet in herhaling te blijven vervallen, noem ik de basistools niet bij iedere taart opnieuw.

• **Uitrollen** doe ik het liefst op een non-stickboard maar natuurlijk kun je ook prima op poedersuiker of crisco uitrollen. Ik rol zelf uit met een **gladde kunststof non-stick-rolstok** maar natuurlijk lukt het ook met de ouderwetse deegroller. Vet de deegroller wel even in met crisco, dan plakt hij minder.



• **Gladstrijken** van de taart doe ik met een **smoother**. Dit gaat prettiger dan met de handen en je kunt de taart er heel glad en strak mee krijgen.

• **Bekleed de cakedrum**: Bij het bekleden van de cakedrum ga ik uit van wat minder fondant omdat ik het middelste deel dat onder de taart zit verwijder voor de taart erop komt te staan.

• **Stapelen**: dan bedoel ik stapelen met behulp van **deuvels**. Ik gebruik zelf meestal de Engelse benaming **dowels**.

• **Dusten**: dan bedoel ik poeder aanbrengen met een droge kwast. Wees niet te zuinig met de poeder dan dekt het geheel mooi gelijkmatig.

• **Glanspoeders** of **glitters**: de eetbare varianten natuurlijk.

• **Tylose** is een poeder waar je fondant iets steviger en elastischer mee kunt maken, kneed er een beetje van door je fondant en je geboetseerde figuren zakken niet in.

• **Lijm**: water aangemaakt met tylose. Meng een halve theelepel tylosepoeder met 30 ml afgekoeld gekookt water. Meng goed, het poeder zal niet meteen oplossen maar er eerst klonterig uitzien, laat het mengsel een nacht staan en roer het vervolgens nog eens goed door. Bewaar de lijm in de koelkast.

• **Royal Icing** is poedersuiker met eiwitpoeder en water.

Wat zwaardere decoraties plak je met icing en je kunt er goed bloemen en randen mee spuiten.

• **Small, medium of large baltooltjes**: om te weten welke maat baltool ik bedoel, kun je het beste even kijken naar de foto die bij het artikel staat.

• **Crisco** is een plantaardig vet, waarmee je de ondergrond kunt invetten bij het uitrollen van het suikergoed. Je kunt je handen er ook licht mee invetten tegen het plakken bij het boetseren.

• **Prikkers** gebruik ik onder meer om het hoofd van een figuur op het lijfje vast te prikken. *Wees wel voorzichtig met niet-eetbare materialen in je taart.* Je kunt voor dit stutwerk ook spaghetti of suikerstaafjes gebruiken.

• **Suikerstaafjes** maak je door veel tylose door fondant te kneden en er staafjes van te rollen. Laat ze goed drogen tot ze hard zijn.

• **Marmere**n doe je door twee of meer kleuren fondant te mengen. Rol de verschillende kleuren fondant eerst uit tot slierten. Rol ze dan samen tot één sliert, twist de sliert en vouw de sliert dubbel. Rol ze dan weer samen uit tot één lange sliert. Herhaal dit tot je het gewenste effect hebt bereikt. Rol de sliert op als een slakkenhuis en rol hem weer uit. Je hebt nu een gemarmerde lap.

• **Huidskleur** is natuurlijk niet voor iedereen dezelfde kleur. Pak gewoon de kleur huid die jij wilt gebruiken, of dat nou roze, bruin of geel van tint is. Voor huidskleur, welke tint dan ook, gebruik ik meestal marsepein. Omdat de kleur dan niet zo mat opdroogt ziet het er mooier en levendiger uit.

• **De uitleg bij het boetseerwerk** is behoorlijk uitgebreid. Bij het boetseerwerk staan diverse balletjes aangeduid in grammen. De fijngevoelige weegschalen zijn steeds beter te verkrijgen. Daarom heb ik in dit boek de hoeveelheden aangegeven vanaf ongeveer 1 g. Natuurlijk heeft niet iedereen een fijngevoelige weegschaal in huis. Daarom kun je ook alleen de ballen wegen boven de 5 gram. Een bal van 8 gram zal in het echt groter zijn dan op de foto. Kijk dus goed naar de verhoudingen op het plaatje. Als het maatje kleiner op de foto half zo groot is als het balletje van 8 gram, dan pak je in het echt ook een half zo groot balletje. Het vergt enige oefening om de verhoudingen in de vingers te krijgen maar na een tijdje heb je de maat-aanduidingen niet meer nodig en kun je de figuren maken in iedere gewenste maat.



1

2

3

4

5

6

7

- 1 mixer
- 2 taartzaag
- 3 cake drums
- 4 bak ingrediënten
- \* lint
- 5 rolstok
- 6 non-stick bord
- 7 smoother

- \* dowels
- 8 fondant
- 9 spuitzak en spuitmond
- 10 kookwekker
- 11 weegschaal
- 12 decoratie pareltjes
- 13 voedingsmiddelen kleurstoffen

- 14 garde
- 15 mengkommen
- 16 precisie weegschaaltje
- 17 bakblikken
- 18 spatel klein
- 19 broodmes
- 20 grote spatel



# Bakschema's

Zoals ik al eerder aangaf bak ik de kapsels niet met behulp van een recept maar met kant-en-klare bakmixen. Deze zijn tegenwoordig van hoge kwaliteit en bij diverse verkooppunten te verkrijgen. Je kunt bij het bakken gebruikmaken van onderstaande schema's. Kijk altijd wel even op de verpakking van je mix. Volg de gebruiksaanwijzing die op de verpakking staat.

De schema's zijn een indicatie en gebaseerd op de mixen van Zeelandia en Funcakes.

## Ronde bakset 7,5 cm hoog (3 inch)

	15 ø (6 inch)	20 ø (8 inch)	25 ø (10 inch)	30 ø (12 inch)	35 ø (14 inch)
Aantal liters	1,3	2,2	3,5	5,2	7,4
Aantal personen	6-8	8-12	16-20	20-25	30-35
Biscuit	200 g	270 g	400 g	600 g	800 g
Water	20 ml/g	27 ml/g	40 ml/g	60 ml/g	72 ml/g
Ei (L)	3	4	6	9	12
Baktijd	30 min.	30 min.	35 min.	50 min.	60 min.
Fondant	300 g	400 g	600 g	900 g	1200 g

Bronvermelding bakschema's: [www.felicitaartjes.nl](http://www.felicitaartjes.nl) & [www.deleukstetaarten.nl](http://www.deleukstetaarten.nl)

## Blaemuurm bakset 7,5 cm hoog (3 inch)

	15 ø (6 inch)	22,5 ø (9 inch)	30 ø (12 inch)	37,5 ø (15 inch)
Aantal liters	0,7	1,7	3,5	5
Aantal personen	6	12-14	20-25	30-35
Biscuit	130 g	270 g	430 g	660 g
Water	13 ml/g	27 ml/g	43 ml/g	66 ml/g
Ei (L)	2	4	7	10
Baktijd	30 min.	35 min.	45 min.	60 min.
Fondant	300 g	500 g	850 g	1100 g



### *Wondermold wilton (bruidsjurk)*

Aantal liters	Aantal personen	Biscuit	Ei	Water	Baktijd	Fondant
2,5	16-18	330 g	5	33 ml	40 min.	600 g

### *Vierkante bakset 7,5 cm hoog (3 inch)*

	20 (8 inch)	25 (10 inch)	30 (12 inch)
(zijlengte)	20 (8 inch)	25 (10 inch)	30 (12 inch)
Aantal personen	12-16	20-25	30-36
Biscuit	255 g	400 g	575 g
Water	25 ml/g	40 ml/g	60 ml/g
Ei (M)	4	6	9
Baktijd	35 min.	40 min.	55 min.
Fondant	600 g	800 g	1000 g


# Vullingen

Maak de botercrème en zet de helft apart om dijkjes te spuiten en om je taart strak af te smeren.

Maak banketbakkersroom aan volgens het schema en meng de room met de rest van de botercrème. Je kunt ook vullen zonder banketbakkersroom toe te voegen, maar dan heb je wel meer botercrème nodig.

Je kunt de botercrème op een simpele manier op smaak brengen door er een smaakje aan toe te voegen, denk aan smaakstoffen als vanille- of amandelessence. Maar denk ook eens aan sterke koffie (of oploespresso) voor een mokka-crème. Voor chocoladecrème mix je er gesmolten chocolade door. Nog eenvoudiger? Mix er eens een paar lepels hazelnootpasta of witte chocoladepasta door.

Je kan je crème ook gemakkelijk een fruitsmaak geven. Mix hiervoor gepureerde jam door de botercrème. Aardbeienjam, frambozenjam en kersenjam zijn heel geschikt.



Voor vierkante taarten heb je meer vulling nodig dan voor ronde taarten. Maak dus iets extra. De crèmevullingen kun je ook prima invriezen.

Wil je een volwassen vulling? Vervang het water door champagne of vervang een deel van het water door rum, whisky, cointreau, tia maria of een andere drank. En voeg met Pasen eens een scheut advocaat toe aan je crème.

## *Botercrème voor vullen en afsmeren (ronde taarten)*

	15 ø (6 inch)	20 ø (8 inch)	25 ø (10 inch)	30 ø (12 inch)
Roomboter	125 g	185 g	250 g	325 g
Mix	50 g	75 g	100 g	130 g
Suiker	50 g	75 g	100 g	130 g
Water	100 ml	150 ml	200 ml	260 ml

## *Banketbakkersroom (voor botercrème extra)*

Banketbakkersroom	25 g	35 g	50 g	65 g
Melk	75 ml	110 ml	150 ml	195 ml

## *Genoeg fondant of marsepein?*

Voor de schema's heb ik de gebruikelijke hoeveelheden opgeschreven. Heb je nog niet veel ervaring of wil je de taart heel strak bekleed hebben? Bekleed de taarten dan dikker en gebruik wat meer fondant of marsepein. Ik rol ook vrij dik uit en ik gebruik dus al snel 100 g meer fondant dan het schema aangeeft, maar dit blijft een persoonlijke voorkeur.

## *Rice crispies*

Soms wil je aan of op je taart wel eens een 3D-vorm maken. Maar soms is het handiger als dit niet zo veel weegt, zoals het huisje op de eersteschooldagtaart. Ook wil zo'n vorm van cake nog wel eens erg onstabiel zijn, zeker als het huisje in dit geval hoger is dan hij breed is.

Voor dit soort vormen kun je ook gebruikmaken van rice crispies. Ofwel, ontbijtgranen. Deze zijn gewoon in de supermarkt te koop en het recept is kinderspel.

Laat 60 g roomboter smelten in een pan met anti-aanbaklaag op een laag vuur.

Voeg 45 marshmallows toe en laat deze rustig in de boter smelten.

Roer af en toe even tot je een gladde massa hebt en haal dan de pan van het vuur.

Voeg 220 g rice crispies toe en roer goed door tot alle crispies met het marshmallow-mengsel bedekt zijn.

Ga je het gebruiken als plak? Stort dan het mengsel in een grote ingevette ovenschaal en strijk het glad met een paletmes. Je kunt het ook in een ingevette 3D-vorm storten zoals bijvoorbeeld een voetbal.

Na het afkoelen kun je het in model snijden. Ik smeer het zelf het liefste af met icing om alle oneffenheden glad te strijken, maar ganache of botercrème kan ook.



