



## Feestelijke taart

### Ingrediënten grote cupcake:

Bakblik voor grote cupcake  
200 gram boter  
200 gram bloem  
200 gram suiker  
Vier eieren

Poedersuiker, marsepein (groen), botercrème, jam, gelei, suikerwater, ronde snoepjes.

### Benodigheden:

Snijplank, marsepeinroller, modelleerpennetjes, broodmes en mesje, spatel.

### Werkwijze:

Bedek de cupcake met marsepein door eerst een groot stuk marsepein uit te rollen. Smeer met een spatel wat botercrème op de cupcake, zodat de marsepein kan plakken.

Leg het stuk marsepein over de cupcake en strijk de bovenkant glad. Duw daarna de marsepein tegen de zijkanten aan. Om plooiën te voorkomen trek je de marsepein iets groter en trek je het naar beneden. Snijd het overtollige marsepein eraf. Je kan een modelleerpennetje gebruiken om de marsepein goed tegen de zijkanten aan te drukken, doe dit van onder naar boven. Kleine scheurtjes kan je met je warme hand weg boetsen. Je handen kun je ook gebruiken om de onderkant van de cupcake glad te strijken. De zijkanten kun je netjes afwerken met snoepjes.

Wil je een taart in de vorm van een vierkant? Snijd met een broodmes aan vier kanten stukken van de cupcake weg. Voor een mooi resultaat kun je het beste van boven iets schuin naar beneden snijden.

**Kijk voor meer recepten op [zapp.nl/cupcakecup](http://zapp.nl/cupcakecup)**