

How to kerst taart



Verras je familie met een leuke kerst taart, hieronder kan je stap voor stap zien hoe je deze taart maakt.!!



Rol een stuk [groene marsepein](#) uit met een [rolling pin](#).
Om plakken tegen te gaan kan je je bal marsepein het beste even insmeren met een beetje [Petal base](#)



Verwijder oneffenheden met je [smoother](#)

Rol een deel bruine marsepein uit, en druk hierin de [fmm impression mat](#) met de boomnerf, druk deze zacht in de marsepein.



Bedek het bovenste gedeelte van de taart met blauwe marsepein. Snij dunne reepjes uit met de [fmm ribbon cutter](#). En plak deze tegen de taart.



Vet de [reindeer mold](#) licht in met [crisco](#) of [petal base](#). Druk een klein bolletje bruine marsepein in de mold. Je kan de mold nog even in de vriezer leggen.





Het overige marsepein kan je even wegsnijden met een paletmes of je knife tool. Nooit met een mes in je mold snijden,

Bekleedt je middelste taart met witte marsepein.



*Voor de onderste taart:
Rol een stuk witte marsepein uit en snij het uit met de [wheeler tool](#) met een wavy effect.*

Rol een stukje witte marsepein uit, en leg deze op de taart.





Je kan eventueel met royal icing nog wat stipjes her en der zetten, zodat je ook sneeuwvlokjes hebt.

Maak een leuk vestje voor de kerstman.



Maak aan de einden een wit kraagje, prik even met een naaldje in het witte marsepein, zo krijg je een heel leuk pluche effect.

*Een kerstboom mag natuurlijk niet ontbreken.
Maak een kegel van groene marsepein.*





*Knip hier puntjes in.
Om en om .
En je hebt een leuke
kerstboom.*

*Schilder je rendieren met:
[Rainbow dust kleurpoeders](#)
Icm met [alcohol](#).*



