

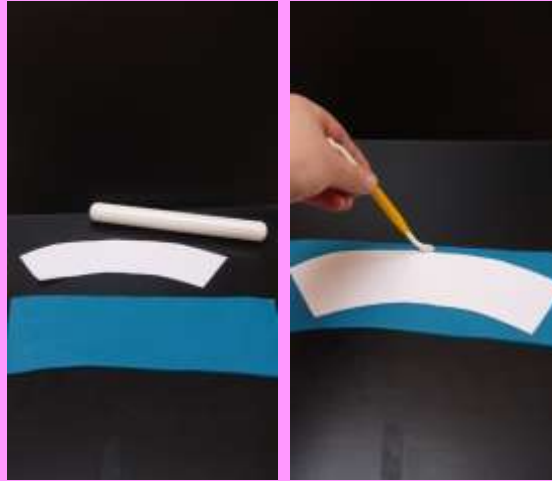
# Juffrouw Taart Bloempot



Bak in de grote muffin pan de bloempotten,  
Draai ze om, en smeer ze af met botercreme.

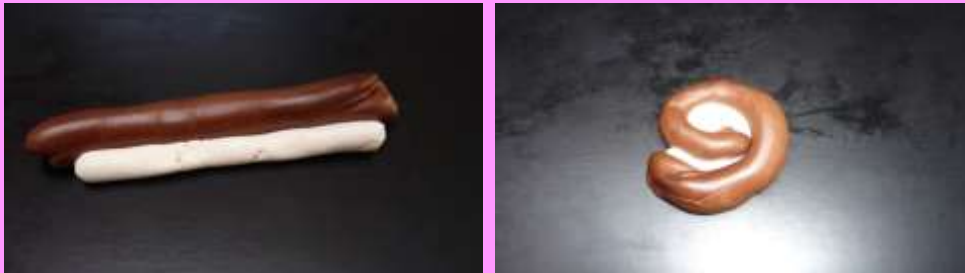


Maak een sjabloon van je bloempot, gewoon je bloempot op papier leggen en overtrekken.



Rol een stukje fondant uit zo groot als je sjabloon.

Met de [cutting wheels](#) snij je de sjabloon uit.



Rol bruine en witte fondant door elkaar, voor een marmer effect.



Met de ringen kan je een rondje uitsteken voor de bovenkant van de bloempot.



Maak nu nog een klein randje voor bij de bovenkant van de bloempot



Je kan ook kiezen voor een andere soort bloempot.

Met de [FMM Impression Mats 1 Gemetselde muur/boom nerf](#) kan je een leuk nerf effect in je fondant krijgen.



Leg je sjabloon weer om de boomnerf.

Met de cutting wheels maak je strookjes



Zo kan je een beetje spelen met de bloempotten, je kan elke keer iets anders ermee maken 😊



Leg een stukje cake of fondant onder het roze fondant.



Met de [Blossom Cutter & Mould Set Small](#)  
Maak je hele leuke bloemetjes met nerfje erin.



Heel veel succes !!!

Juffrouw Taart