



Mix de [biscuitmix](#) 8 minuten op de snelste stand en 2 minuten op de langzaamste stand.

Denk erom dat je de eieren vooraf in een bakje warm water doet!!



Spray je bakvorm in met [bakspray](#), en verdeel de biscuitmix in je [bakvorm](#).



Ongeveer 30 minuten in de oven!!



Draai je taart om op een [cake card](#).



Beweeg de [zaag](#) met snelle bewegingen heen en weer en zorg dat je pootje op tafel blijven



Sluit een dijkje botercreme om tegen te gaan dat je vulling eruit loopt.



[Trempeer](#) je taart met bijv marasquin.

Je houdt je taart langer vers en het geeft een lekkere smaak aan je taart



Vulling naar wens in je hart

(bijv aardbei [bavarois](#))



De 2^e laag erop, ook een dijkje botercreme spuiten en vullen met bijv. aardbevulling.



De 3^e laag erop.



Smeer de hele taart in met botercreme.

Dit is een plaklaag voor je marsepein.



Doe je spatel zo nu en dan even in heet water, dan trek je de biscuit ook niet stuk.



Des te strakker je taart is afgesmeerd.

Des te strakker je taart straks is.



Vet je aanrecht even in met [crisco](#) en [rol](#) de [marsepein](#) uit..



Even met een [smoother](#) over je marsepein om alle oneffenheden te verwijderen.



Leg je lap marsepein over je taart heen..



*Smoother de
bovenkant van je
taart, en haal alle
vouwen uit de taart..*



*Snij nu met behulp
van de knife and
scriber tool de
marsepein langs de
rand af.*



*Eventueel nog even
met de smoother de
oneffenheden
weghalen.*



*Voor de rolroosjes
rol je een klein stukje
marsepein uit.*



Met de [jem strip cutter no.5](#) kun je een perfect rechte strip/ strook uitsteken.



Vouw deze dubbel..



En rol deze op.

Resultaat: een superleuk rolroosje.



Steek [hartjes](#) uit het marsepein en plak het op met [eetbare lijm](#).



Tadaaaaa!!!