

# Taart DESIGN

NIEUWE FIGUURTJES UIT  
ROLFONDANT,  
(HAAST) TE MOOI  
OM OP TE ETEN



Lannoo

**H**é jij! Hier zijn we weer! Drie jaar na de publicatie van mijn eerste boek, *Taartdecoraties*, mag ik samen met jullie beginnen aan een nieuw boekenavontuur.

Voor de mensen die mij nog niet kennen: ik ben Tatyana Van Huffel, dertiger en trotse mama van twee geweldige kinderen. Mijn eerste boek schreef ik toen ik hoogzwanger was, maar deze keer hoefde mijn laptop niet langer op mijn buik te steunen tijdens het schrijven. Ik ben afkomstig uit Gent en begon mijn bakavontuur toen ik twintig jaar was, in de bakkerij van mijn broer in Asper. Ik studeerde eigenlijk kunst, maar ik heb mezelf alles aangeleerd wat te maken heeft met bakken en boetseren. Ik plaatste wat foto's van mijn bakkunsten online en zo was Taarten Tatyana geboren.

Intussen zijn we tien jaar verder en heb ik al voor heel wat grote namen en mooie projecten taarten mogen maken. Maar het allerfijnste zijn natuurlijk de vaste klanten die ik de afgelopen jaren heb mogen leren kennen.

In het basisboek *Taartdecoraties* leg ik alles uit vanaf nul. Je vindt er ook mijn meest gebruikte recepten. In dit nieuwe boek ligt de nadruk vooral op het boetseren en is het niveau iets hoger. Je ontdekt er veel leuke technieken die van pas zullen komen als je zelf aan de slag gaat.

Heb je de kriebels te pakken of wil je mij graag eens live aan het werk zien? Houd dan zeker mijn socials in de gaten, want ik geef ook regelmatig workshops. Heb je mijn boek goed kunnen gebruiken? Deel dan zeker je werk met mij!



*Tatyana*



*Let's connect!*

 [www.taartentatyana.com](http://www.taartentatyana.com)

Wil je meer van mijn werk zien of jouw eigen bak- en boetseercreaties met mij delen? Voeg mij dan toe en tag mij op Instagram of Facebook!

 taartentatyana

 #taartentatyana

 @taartentatyana

# inhoud

## HOOFDSTUK 1

### Basisrecepten & technieken

De basis voor je taart	10
Je taart opbouwen	14
Je taart afwerken	16
Figuurtjes boetseren	22
Extra technieken om je taart te versieren	25

## HOOFDSTUK 2

### Cupcakes

Kaas met gaatjes	31
Teddy	32
Lieveheersbeestje	34
Konijnenbips	36
Hondje	38

## HOOFDSTUK 3

### Beestige gimmicks

Cupsnake	44
Hamsome	46
Raccaroon	48
Slow cooker	50
Strawberry	54
Tomatoads	56

## HOOFDSTUK 4

### Hamburgertaart

Hamburger	62
Big Burger	64

## HOOFDSTUK 5

### Unicorneiland

Eilandtaart	68
Unicorn floatie	72

## HOOFDSTUK 6

### Dino World

Triceratops	78
Langnek	80
Dino in ei	86
Dino met vlinder	90
Stegosaurus	92
Palmboom	94

## HOOFDSTUK 7

### Diep in de zee

Unicornzeepaardje	98
Dolfijn	100
Schildpad	104
Octopus	106
Zeemeermin	110
Swirls uit rijstpapier	114
Hoorns, algen, zeegras en slakkenhuis	115

## HOOFDSTUK 8

### Elfenbos

Elfje	118
Elfenhuisje	122
Vosje	124
Egel	128
Konijn	130
Hertje	132

## HOOFDSTUK 9

### Berencarrousel

Slapende beer op maan	138
Zittende beer	140
Beer met paardje	144
Paardencarrousel	148



hoofdstuk

02

CUPCAKES







# Cupcakes

Bereid eerst de cupcakes. Gebruik hiervoor het biscuitrecept en een siliconen bakvorm voor halve bollen.

Verdeel het biscuitbeslag over de siliconen bakvorm en bak af. Laat de cupcakes afkoelen.

Snijd de cupcakes horizontaal door. Leg de onderste helft op een cakeboard en beleg met een vulling naar keuze.

Bestrijk de bovenste helft met suikerwater – de onderste helft bestrijk je niet, omdat de bodem anders te zacht wordt – en sluit de cupcake.

8

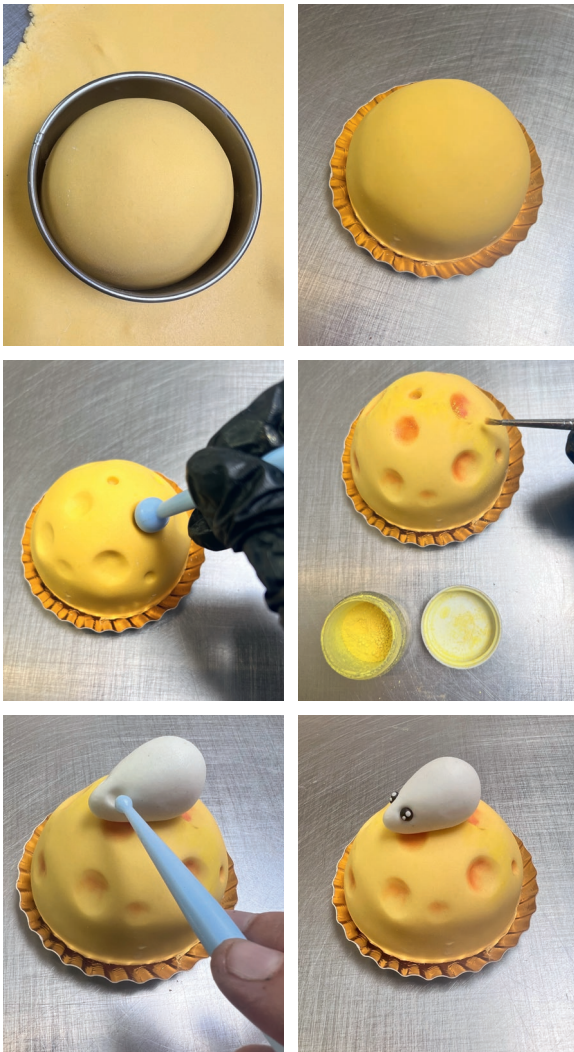






# KAAS MET GAATJES

moelijkheidsgraad ★



**1.** Rol een stuk gele rolfondant uit en bekleed de cupcake. Snijd de overtollige randen weg met een uitsteekring. Plaats de cupcake op een cakeboard.

**2.** Duw met de bolvormige modelleerstok putjes in de kaas van verschillende groottes. Kleur de putjes in met oranje dust. Kleur eventueel de bovenkant van de cupcake met een feller kleurtje geel.

**3.** Maak voor het muisje uit witte rolfondant een kegel. Plaats het muisje op de cupcake.

**4.** Duw met de bolvormige modelleerstok de oogkassen in. Rol voor de ogen uit zwarte rolfondant twee bolletjes en plak ze in de oogkassen. Rol uit witte rolfondant twee sets kleinere bolletjes om de lichtreflectie in de ogen na te bootsen.

**5.** Rol voor de oren uit witte rolfondant twee iets grotere bolletjes. Rol voor het neusje en de staart uit lichtroze rolfondant een bolletje en een slangetje. Plak de oren, het neusje en de staart op de muis.

*hoofdstuk*

07

DIEP IN DE ZEE





# UNICORNZEEPAARDJE

moeilijkheidsgraad ★

12



1. Maak voor het lijfje een stompe kegel van lichtroze rolfondant. Krul het topje van de kegel om.
2. Trek met de puntige modelleerstok een lijn om het kopje van het lijfje te scheiden en bol het kopje mooi op.
3. Trek met een tandenstoker een golvend lijntje van de staartpunt tot aan het kopje. Teken vervolgens horizontale lijntjes over het volledige buikje.
4. Rol een bolletje van donkerroze rolfondant en maak hiermee het snuitje. Blend mooi uit tegen het kopje.
5. Trek met de tandenstoker in de onderkant van het snuitje een half maantje voor de mond. Prik voor de neusgaten met een tandenstoker twee kleine gaatjes in het snuitje.

6. Duw met de modelleerstok ook de oogkassen in. Doe dit in de vorm van kleine regenboogjes. Vul de oogkassen op met witte rolfondant. Zorg er zeker voor dat de witte rolfondant niet boven de oogkassen uitkomt. De oogjes moeten dieper liggen dan de oogkassen zelf.
7. Duw twee bolletjes van lichtblauwe rolfondant plat en plak ze op het oogwit. Duw vervolgens twee kleinere bolletjes van zwarte rolfondant plat en plak ze op de blauwe oogjes.
8. Rol voor de wenkbrauwen twee dunne worstjes van zwarte rolfondant en drapeer ze rondom de oogkassen.
9. Rol vier kleine bolletjes van witte rolfondant om de lichtschakering in het oog na te bootsen. Eventueel kun je met een stiftje met blauwe eetbare inkt het buitenste randje van het oog inkleuren voor meer schakering.





**10.** Maak nu een kleine hoorn in bruine rolfondant (zie p. 115). Plak de hoorn boven op het kopje.

**11.** Vorm twee vinnen van lichtroze rolfondant. Blend de vinnen mooi tegen het lijfje aan en teken er enkele lijntjes op met een tandenstoker.

**12.** Tijd om de manen te maken (zie p. 74)! Drapeer de eerste lok rondom de hoorn voor de stevigheid. Vul het volledige kopje met manen. Ik laat sommige lokken krullen voor een extra speels effect.

**13.** Vorm nog twee kleine vinnetjes. Plak ze op het kopje en laat ze tegen de manen aanleunen voor de stevigheid.

**14.** Rol voor de wimpers vier kleine worstjes van zwarte rolfondant en plak ze tegen de wenkbrauwen.

**15.** Werk af met enkele bloemetjes (zie p. 123).

# ELFJE

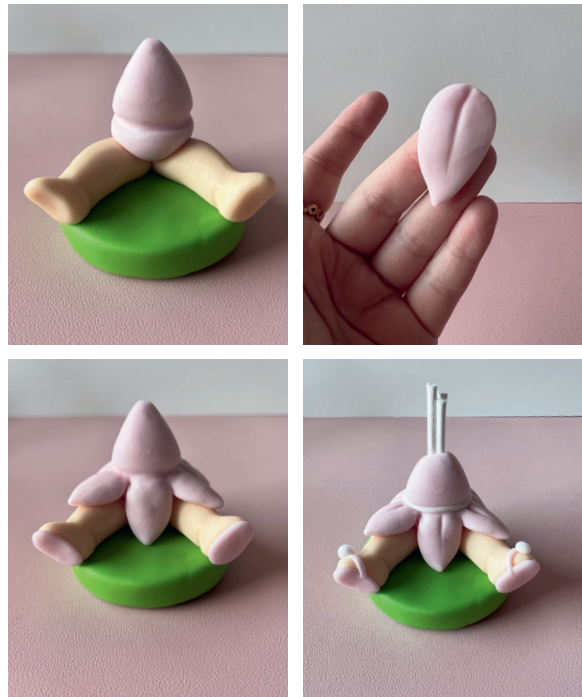
moelijkheidsgraad ★★



**5.** Maak een druppel van lichtroze rolfondant en duw de druppel plat. Trek met de puntige modelleerstok een lijn vanuit de basis van de druppel en plak hem in het midden van de heuplijn, met de tip tussen de beentjes.

**6.** Maak nog twee identieke druppels en plaats ze aan beide kanten van de eerste druppel, zodat ze rusten op de beentjes. Herhaal voor de achterkant. Blend alle druppels mooi tegen het lijfje. Zorg dat de horizontale heuplijn goed zichtbaar blijft.

**7.** Maak de schoentjes. Duw een bolletje van lichtroze rolfondant plat tegen de voetzolen. Rol twee fijne worstjes en plak ze over de wreef van de voetjes heen.



**1.** Maak voor het gras een dikke schijf uit groene rolfondant. Maak het schijfje groot genoeg zodat het elfje erop kan zitten.

**2.** Rol voor de beentjes twee worstjes van beige rolfondant. Maak de worstjes iets smaller aan een van de uiteinden voor de voetjes. Duw die smallere stukjes naar boven en plaats de beentjes op het gras in een V-vorm.

**3.** Maak een stompe kegel van lichtroze rolfondant. Plaats de kegel met de punt naar beneden op de plek waar de beentjes elkaar raken.

**4.** Trek met de puntige modelleerstok een horizontale lijn in het lijfje. Dit scheidt het buikje van de heupen.



**8.** Werk af met witte pomponnetjes. Rol ook een lang wit worstje om rondom de heuplijn te draperen.

**9.** Prik voorzichtig drie stokken in het lijfje en laat ze ongeveer 3 centimeter uitsteken. Rol voor het hoofdje een grote bol van beige rolfondant. Schuif de bol voorzichtig over de stokken.

**10.** Rol voor de armen twee worstjes van beige rolfondant en plak ze tegen het lijfje. Zorg ervoor dat de armen naar boven wijzen, langs het hoofdje.

**11.** Laat een tandenstoker op haar heup rusten en buig een handje eromheen zodat ze de tandenstoker vasthoudt.

**12.** Nu moeten we zo fijn mogelijk werken! Rol voor de gesloten oogjes een zo fijn mogelijk worstje van zwarte rolfondant dat iets spits toeloopt aan één kant. Buig de iets dikkere kant naar boven. Plak voorzichtig op het hoofdje. Herhaal voor de andere kant. Zorg voor symmetrie!





16

**13.** Begin met de haartjes. Maak lange, smalle worstjes van bruine rolfondant. Drapeer ze een voor een op het hoofdje en begin hierbij vanuit het midden. Werk verder tot het volledige hoofdje bedekt is. Laat de haartjes aan de onderkant krullen door de uiteinden enkele golfjes te geven.

**14.** Teken met een tandenstoker fijne lijntjes in het haar om individuele lokjes te imiteren.

**15.** Geen elfje zonder vleugels! Duw een bolletje van witte rolfondant plat tussen je vingers en vorm hierbij een druppel. Zorg dat je zo twee grotere vleugeltjes maakt en twee kleinere. Werk zo symmetrisch mogelijk. Plak de grote vleugels vast op het rugje en de kleine vleugels daar vlak onder.

**16.** Kras met de puntige modelleerstok gras in de groene basisschijf om grassprietjes te maken.

**17.** Werk af met een kraagje uit witte rolfondant en bloemetjes uit donkerroze rolfondant.







*hoofdstuk*

A decorative white flourish consisting of a central loop with two long, sweeping tails extending outwards, framing the number 09.

09

BERENCARROUSEL



# SLAPENDE BEER OP MAAN

moelijkheidsgraad ★★ ★



**6.** Rol voor het kopje een bol van bruine rolfondant en plak de bol op het lijfje. Duw met je duimen lichtjes de oogkassen in. Zo kun je straks beter inschatten waar alles moet komen.

**7.** Rol voor de oortjes twee bolletjes van bruine rolfondant. Duw met de bolvormige modelleerstok een putje in de oren.

**8.** Rol nog een extra bolletje voor het staartje. Plak het staartje op de berenbips.

**9.** Rol voor de pootjes een breder en een smaller worstje van bruine rolfondant. Plak het bredere worstje achter op het lijfje en het smallere worstje vlak tegen het kopje. Blend de pootjes goed uit tegen het lijfje. Buig het voetje omhoog.



**1.** Maak een maan van witte rolfondant. Leg de maan op een cakeboard en laat minstens een dag op kamertemperatuur uitdrogen.

**2.** Duw voor de basis een grote bol van witte rolfondant plat. De bol hoeft niet glad te zijn, je moet hem toch straks bekleden.

**3.** Als de maan uitgedroogd is en wat harder aanvoelt, kun je hem op de basis bevestigen. Prik enkele stokken in de basis en schuif er de maan voorzichtig over.

**4.** Rol enkele stroken van witte rolfondant uit. Drapeer de stroken over de basis, tot die volledig bedekt is. Hoe meer krullen, hoe speelser! Knijp de zijkanten van de stroken zo plat mogelijk.

**5.** Vorm een druppel van bruine rolfondant. Plak de druppel op de onderste punt van de maan.



**10.** Maak nu het snuitje. Meng een stuk bruine rolfondant met een klein stukje witte rolfondant. Rol drie bolletjes van deze lichtbruine rolfondant: twee bolletjes van dezelfde grootte en een kleiner. Plaats het kleinere bolletje onder de twee grotere bolletjes.

**11.** Rol voor het neusje een bolletje uit de bruine rolfondant en plak het boven de twee grotere bolletjes. Blend mooi uit tegen het kopje. Duw twee bolletjes van bruine rolfondant in de oogkassen en blend ze volledig uit tegen het kopje.

**12.** Rol twee fijne lijntjes van zwarte rolfondant. Plak ze in de onderste boog van de oogkassen. Vorm voor het neusje ook een stomp driehoekje van zwarte rolfondant en plak het op het snuitje. Maak nog een extra fijn lijntje van zwarte rolfondant en plak het lijntje verticaal onder het neusje, tussen de twee bolletjes van het snuitje.

**13.** Rol een worstje van lichtroze rolfondant (of een andere kleur) en plak het als een lintje rond de nek. Maak ook strookjes om als lusjes aan het lintje te hangen. Bevestig ze een voor een door met de puntige modelleerstok de strookjes tegen het kopje te duwen.

**14.** Ga met de dunne kant van de bolvormige modelleerstok over de vacht van het beertje om textuur te creëren.

**15.** Prik nu enkele tandenstokers op plekken naar keuze. Zelf vind ik dit het mooiste wanneer de tandenstokers verschillende hoogtes hebben.

**16.** Duw met een sterrenuitsteker verschillende sterretjes uit en plak ze op de tandenstoker en op het maantje door ze aan de achterkant lichtjes te bevochtigen terwijl het sterretje nog in de uitsteker zit. Je kunt ervoor kiezen om je sterren over de tandenstoker te schuiven, maar dan zul je ze wellicht beschadigen. De ster bovenop prikt wel op de tandenstoker. TIP: je kunt ook sterretjes van verschillende afmetingen gebruiken voor een extra speels effect.

**17.** Verf de tandenstoker en de sterretjes goud en voeg eventueel glitter toe naar keuze.

# WWW.LANNOO.COM

Registreer u op onze website en we sturen u regelmatig een nieuwsbrief met informatie over nieuwe boeken en met interessante, exclusieve aanbiedingen.

**Fotografie:** Johan Blommaert, Tatyana Van Huffel (stap-voor-stapfotografie) en Shutterstock

**Coverbeeld:** Johan Blommaert

**Grafische vormgeving:** Whitespray

Met dank aan Merckaert Interieur (Kruisem) voor het gebruik van de droomkeuken.

Als u opmerkingen of vragen heeft, kunt u contact opnemen met onze redactie: [redactielifestyle@lannoo.com](mailto:redactielifestyle@lannoo.com)

© Tatyana Van Huffel & Uitgeverij Lannoo nv, Tielt, 2023  
D/2023/45/176 - NUR 440  
9789401492690

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.