

# Ricake Taartcreaties & Meer.....

*Deze tips zijn voor het aanbrengen van een ouwel op marsepein of fondant:*

- De ouwel aan de onbedrukte kant dun insmeren met pipinggel, dat is een soort heldere suikerstroop.  
Gebruik hier voor een nieuw lijmkwastje (dat je alleen voor etenswaren gaat gebruiken) of een (kunstschilders)spateltje.
- **Goed uitsmeren, dun werken, geen klodders laten zitten.**  
Bij teveel aan "lijm" kan de ouwel gaan omkrullen of bobbelig worden.  
De "lijm" niet te dicht langs de randen aan brengen, anders druk je de "lijmlaag" er onderuit als je de ouwel aandrukt, wat vlekken geeft op je fondant of marsepein.
- Leg de ouwel met de ingesmeerde kant op de marsepein of fondant. Gebruik eventueel je smoother om de ouwel licht aan te drukken.
- Als de ouwel eventueel begint om te krullen aan de zijkanen, bij het aanbrengen op de taart, leg dan even een stukje plastic keukenfolie erover en leg een dun tijdschrift er bovenop.  
Na ongeveer 15 min is de ouwel dan goed in positie.
- Je kunt bijvoorbeeld de randen nog overlappen met een sierrandje van marsepein, fondant of Royal icing.
- Zet je taart, cupcakes of Petit fours, het liefst in een taartdoos van karton in de koeling. Zo voorkom je dat eventuele condens op je print komt en vlekken maakt.

## *Recept pipinggel:*

Doe 75 g witte basterdsuiker en 1 el maïzena in een klein pannetje.

Roer er geleidelijk 60 ml Citroensap en 60 ml water door. Op hoog vuur roeren tot het kookt en dikker wordt. De piping gel is luchtdicht in de koelkast tot een maand houdbaar. Als het te dik is, dan met een klein beetje water verdunnen.

## *De jam methode:*

Wat ook goed werkt als "lijmlaagje":

Neem 1 à 2 lepels lichtgekleurde jam, bijvoorbeeld ananas- of abrikozenjam, ga hier even met de staafmixer door zodat er geen klontjes meer inzitten. Je brengt het zo dun mogelijk op de ouwel aan. Niet alle jam opmaken, alleen gebruiken wat je echt nodig hebt!

## *De Honing methode:*

Je kunt ook heldere vloeibare honing gebruiken. Aanbrengen zoals hierboven al beschreven is.

## *Deze tips zijn voor het aanbrengen van de ouwel op crème of slagroom:*

Gebruik je een crème laag of een slagroomlaag, dan hoef je geen kleeflaagje aan te brengen. Persoonlijk adviseer ik bij een slagroomlaagje als ondergrond om de ouwel zo kort mogelijk van te voren aan te brengen. Behalve als de slagroom gebonden is met gelatine, zoals bij kwarktaart. Dan kan het wel langer van te voren.

Een rand van crème, slagroom of Royal icing langs je ouwel geeft dan een mooie afwerking.

Voor crème is er eventueel een goed alternatief in de vorm van Frosty of icing sheet kijk op de website voor meer informatie.

Veel succes!!

Ria de Kleijn

Ricake Taartcreaties & Meer.....

[www.ricake.nl](http://www.ricake.nl)