

Crazy CAKES

DE BRUIDSTAART IS EEN VAN ONZE FAVORIETE
BRUILOFTSONDERDELEN. ER IS ZOVEEL MOGELIJK QUA
KLEUR, SMAAK EN VORM, OOK ALS JE OP ZOEK BENT NAAR
IETS UNIEKS. LAAT JE INSPIREREN DOOR DEZE SUPER-
COOLE, BIJZONDERE TAARTEN!



1. Wanderlust

FOTO BAS UJLINGS FOTOGRAFIE & FILM TAART CAKE AND MORE. WWW.CAKEANDMORE.NL

+ EDGY
WEDDING +



1. WANDERLUST

Je zou het niet zeggen, maar dit is toch echt een bruidstaart! De koffers zijn levensecht en de details zijn tot in de puntjes uitgewerkt. Cakedesigner Annemieke van Cake and More: "Het bruidspaar wilde graag een taart die paste bij het thema Wanderlust. In de styling van hun bruiloft kwamen overal reiskoffers terug en op de looper voor de ceremonie stond een kompas. De taart is daar een perfecte match mee geworden!" Het bruidspaar verraste hun gasten met deze speciale taart, gemaakt van luchtige citroencake, gevuld met zachte lemoncurdcrème en tropische passievruchtcrème.

2. BLACK BEAUTY

Zwart op je bruiloft is niet somber, maar juist superchic! Dat bewijst deze gave bruidstaart in Great Gatsby-stijl. Monique van Oostenbruggen van Mijn Suikertante: "De onderste laag is red velvet cake met een vulling van creamcheese en lemon curd. De middelste laag is chocoladetaart met verse frambozenbavaroise en de bovenste taart is gemaakt van vanille cake met champagnebavaroise en verse aardbeien." De taart is afgewerkt met eetbare, goudkleurige Art Deco-decoratie en fondantbloemen in wit en goud. Als je de taart aansnijdt, is hij nog mooier door de kleurencombinatie van het chique zwart en de heerlijke vullingen. Yum!

3. KLEUREXPLOESIE

Je weet haast niet waar je als eerste naar moet kijken bij deze bruidstaart van Life of Pie Amsterdam, zoveel is er te zien. Eigenaar Marijn Schortinghuis: "Dit bruidspaar wilde absoluut geen 'tuttige' cake. Op basis van de uitnodiging voor hun huwelijk hebben we deze bruidstaart ontworpen. Het stel is groot fan van een sterke whiskey, namelijk de Laphroaig 10 year old. Deze hebben we in de vulling van de bovenste twee lagen van de taart verwerkt. Maar om ervoor te zorgen dat de taart voor iedereen toegankelijk bleef, hebben we de onderste lagen gevuld met een standaard vulling." De taart werd verder 'bestrooid' met macarons, mini-donuts, bloemen, veren en vers fruit voor een overweldigend effect. x



2. Black beauty

FOTO & TAART MIJN SUIKERTANTE, WWW.MIJN-SUIKERTANTE.NL



3. Kleurexplosie

FOTO SUSAN NOËLLE FOTOGRAFIE TAART LIFE OF PIE AMSTERDAM, WWW.LIFEOFPIEAMS.COM