

de leukste taarten shop



Doodshoofdentaart met frambozenbotercrème

Een griezelige en heerlijke laagjestaart, perfect voor Summerween, Halloween-feestjes of enge verjaardagen. De frambozenbotercrème, romige texturen en eetbare schedeldecoraties maken deze taart tot een echte eyecatcher.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200g

F11205
€ 4,25



FunCakes Deco Melts
Frambozensmaak 250g

F25315
€ 4,75



FunCakes Deco Melts Oranje 250g

F25120
€ 4,55

de leukste taarten shop



FunCakes Smaakpasta Framboos 120g

F56240
€ 5,99



Wilton Choco Crunch Parels Spicy Halloween 100g

04-0-0597
€ 6,99



Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix Griezelige Halloween

04-0-0554
€ 5,99



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15



Wilton Comfort Grip Paletmes Hoek 22,5cm

03-3133
€ 6,05



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95



Wilton Candy Mould Mini Schedel

03-0-0102
€ 2,49



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513
€ 5,75



Ingrediënten

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 500 g FunCakes Deco Melts Frambozensmaak
- 150 g FunCakes Deco Melts Oranje
- FunCakes Smaakpaste Framboos
- Wilton Choco Crunch Parels Spicy Halloween
- Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix Griezellige Halloween
- 250 g ongezouten roomboter
- 233 ml water
- 100 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigheden

- Wilton Cake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø15x10 cm
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Open Star spuitmond #1M
- Wilton Candy Mould Mini Schedel



Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht) en vet twee ronde bakvormen in met bakspray. Bereid 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de instructies op de verpakking. Verdeel het beslag over de vormen en bak 30-35 minuten tot ze volledig gaar zijn. Haal direct uit de vorm en laat volledig afkoelen op een rooster.

Stap 2: Bereid de frambozen botercrème

Maak 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de instructies. Voeg FunCakes Flavour Paste Raspberry toe naar smaak en meng tot een gladde en luchtige crème.

Stap 3: Maak de schedeldecoraties

Smelt de Frambozen en Orange Deco Melts apart volgens de instructies op de verpakking. Vul spuitzakken en vul de Wilton Mini Schedel mal voor de helft. Laat opstijven in de koelkast en herhaal tot je genoeg schedels hebt om de taart te bedekken.

Stap 4: Snijd en stapel de cake

Snijd elke biscuit in twee lagen met een cake leveler, zodat je vier lagen krijgt. Vul en stapel de lagen met frambozen botercrème en bedek daarna de hele cake met botercrème, maar laat de bovenkant onbedekt.



Stap 5: Bereid de Enchanted Cream®

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® met alleen 100 ml melk. Smeer een dunne laag op de bovenkant van de cake. Doe de rest van de crème in een spuitzak met Wilton spuitmond #1M.

Stap 6: Decoreer de zijkanten

Druk de uitgeharde schedels rondom de zijkanten van de cake. Voeg hier en daar kleine parels toe tussen de schedels voor extra detail en textuur.

Stap 7: Werk de decoratie af

Spuut toefjes bovenop de cake met de Enchanted Cream® en decoreer met Choco Crunch Pearls en Halloween sprinkles voor een griezelige afwerking.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.