

# de leukste taarten shop



## Brouwende Heksen Taart

Ken je de gekke taartenheks al? In haar ketel met heksendrank maakt ze behekste cakepops. Pas op! Je zou zomaar zelf groen kunnen worden als je ze opeet... Maar lekker dat ze zijn!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100  
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g

F44105  
€ 3,65

# de leukste taarten shop



FunCakes Colour Dust Spring Green

F45225  
€ 3,49



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013  
€ 5,35



Bestron Cake-Pop Maker

DCPM12  
€ 34,09



PME Lollystokjes 20cm pk/25

LS173  
€ 3,55



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111  
€ 6,05



Patisse Siliconen Garde 30cm

P10316  
€ 3,95

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- 330 gram FunCakes Biscuitmix
- 125 gram FunCakes mix voor Botercrème
- 300 gram FunCakes bakmix voor cupcakes
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart 30 gram
- FunCakes Meringue Poeder 150 gram
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Lentegroen
- Wilton Groene Candy Melts
- RD Eetbare Zijdepoeder
- PME Piping Gel 325 gram
- 300 gram ongezoeten roomboter
- 8 eieren
- 33ml water
- 125 ml water
- 12 ml water

## Benodigheden

- PME Lollipop Stokjes
- PME Paletmes Hoek
- Wilton Wegwerp Spuitzakken
- Wilton Decoratiekwasten
- Bestron Sweet Dreams - Chocoladefondue
- Bestron Sweet Dreams - Cake-popmaker
- Patisse Siliconen Garde
- FunCakes Taartkartons
- Wattenstaafje

# de leukste taarten shop

- Wattenstaafje
- Plastic liniaal

## **Stap 1: Maak een dag van tevoren de heks**

Meng een halve theelepel FunCakes Eetbare Kleurpoeder lentegroen. Gebruik een wattenstaafje om de Eetbare kleurpoeder aan te brengen op het poppetjes gezicht, nek en handen. Knip het haar van het poppetje op verschillende lengtes. Maak 100 gram royal icing aan met 12 ml water en volg de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Kleur de icing zwart met eetbare kleurstof en leg het poppetje op een stukje papier. Breng met een kwastje verdunde zwarte icing aan op het haar.

## **Stap 2: Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 330 gram biscuit mix, 5 eieren (250 gram) en 33 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid na mixen. Vet de Wonder mold in en stort het beslag in de vorm. Bak de taart in 40 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

## **Stap 3: Meng de botercrème**

Meng 125 gram mix voor botercrème met 125ml water met een garde en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).



#### **Stap 4: Maak de cakepops**

Voor de cake pops meng je 300 gram cupcake mix, 150 gram (room)boter en 3 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Voeg aan je beslag de aanbevolen dosering van de groene appel smaakstof toe, die wordt vermeld op de verpakking. Vul een spuitzak met het beslag. Verwarm de cakepop maker voor en spuit de onderste vormen vol tot iets onder de rand. Sluit de maker en bak de cakepops in circa 6 minuten gaar. Je kunt de cakepops halverwege de baktijd even omdraaien voor een beter resultaat. Laat de bolletjes afkoelen op een rooster. Smelt een aantal groene candy melts in de magnetron. Doop de lollipop stokjes één voor één in de gesmolten candy melts, steek ze vervolgens in de cakepops en laat ze dan 10 minuten stollen zodat ze vastzitten.

#### **Stap 5: Trim de Wonder Mold Biscuit**

Trim nu de Wonder Mold biscuit en haal overal een laagje van ongeveer 4 cm weg. Smeer de biscuit in met een dun laagje botercrème. Plaats de taart op een taartkarton en zet even in de koelkast.

#### **Stap 6: Bekleed de taart met fondant**

Kneed de zwarte fondant door en rol deze uit. Rol de zwarte fondant uit tot een dikte van een halve cm. Bekleed de taart met fondant. Doe daarna weer een laag fondant over de eerste laag heen. Snij vervolgens de bovenste laag de voorkant gelijk af met de onderste laag. Snij uit het achterste deel van de jurk driehoekjes uit de onderkant, zodat je een soort zigzag effect krijgt (dit kan je ook met de hele bovenste laag doen).

Rol zwarte fondant uit met een dikte van 3 mm. Snij een strook uit van 7,6 cm bij 12,7 cm. Breng piping gel op het lijf van het poppetje met een kwastje. Bedek het lijfje met fondant en haal fondant



weg waar nodig. Snij een halslijn, haal 1,3 cm breed weg.

Rol zwarte fondant uit met een dikte van 3 mm. Snij 2 stroken uit van 8,3 cm bij 10,2 cm. Snij bij elke strook aan de kortste kanten driehoeken in van 2 cm lang. Laat in het midden 2,5 cm ongesneden. Hang de stroken om de armen zodat de driehoeken naar beneden hangen. Plaats het poppetje in de jurk. Rol zwarte fondant uit met een dikte van 2 mm. Snij een strook van 0,6 cm bij 6,4 cm. Plaats deze om de hals. Snij een strook van 0,6 cm bij 7,6 cm en plaats deze om de taille.

### **Stap 7: Smelt de candymelts**

Smelt de candymelts in de chocoladesmelter. Houd de cakepops boven de gesmolten candy melts en giet die er met een lepel over heen tot ze geheel bedekt zijn. Laat de overvloedige melts eraf druipen. Neem 1 cakepop en plaats daarvan het stokje in de hand van het poppetje, maak vast met candy melt. Je kan de chocolade smelter als 'heksenketel' gebruiken, of gebruik een bakje dat op een ketel lijkt en vul deze met candy melts.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton.