

de leukste taarten shop



Halloween Pompoenhoofd Cakejes

Deze Halloween Pompoen Hoofdjes zijn perfect al je opzoek bent naar iets minder griezeligs voor Halloween! De pompoen hoofdjes zijn kleurrijk gedecoreerd en gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes. Maak zelf de gezichtjes op de pompoen en wees creatief!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,18



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,67



FunCakes Deco Melts Roze 250g

F25125
€ 4,18



FunCakes Deco Melts Groen 250g

F25140
€ 4,18

de leukste taarten shop



FunCakes Deco Melts Paars 250g

F25145
€ 4,18



FunCakes Deco Melts Oranje 250g

F25120
€ 4,18



FunCakes Nonpareils Groen 80g

F51535
€ 2,62



FunCakes Smaakpasta Kers 120g

F56255
€ 5,50



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 5,67



Wilton Recipe Right® Cakevorm 23,4 x 13,3cm

03-3130
€ 6,49



FunCakes Deco Melts Zwart 250g

F25150
€ 4,18



FunCakes Nonpareils Donkerroze 80g

F51520
€ 2,62



FunCakes Nonpareils Halloween 80g

F51625
€ 2,62



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 3,47



Wilton Siliconen Mal Pompoenlamp

03-0-0122
€ 9,80



Patisse Houten Kwastje 2cm

P02421
€ 2,03



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Deco Melts Zwart 150 g
- FunCakes Deco Melts Roze 250 g
- FunCakes Deco Melts Oranje 250 g
- FunCakes Deco Melts Groen 250 g
- FunCakes Deco Melts Paars 250 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 g
- FunCakes Smaakpasta Kers
- FunCakes Musketzaad Halloween
- FunCakes Musketzaad Groen
- FunCakes Musketzaad Donker Roze
- 400 g ongezouten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 25 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Recipe Right® Cake vorm 21,25 x 11,25cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Silicone Mold Halloween
- Patisse Houten Kwastje -2cm



Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet de cakevorm in met de bakspray en bak de Cake in ongeveer 55-65 minuten gaar. Laat de cake afkoelen met gebruik van een afkoelrek.

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 125 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Kers.

Stap 3: Maak de gezichtjes

Smelt wat zwarte FunCakes Deco Melts in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking en doe dit in een spuitzak. Vul de ogen, neus en de mond van de mold met zwarte Deco Melts en laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 4: Maak de pompoen omhulsel

Smelt de andere kleuren Deco Melts afzonderlijk van elkaar in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking en smeer met een kwastje een laagje in de mold en laat ook dit weer 10-15 minuten opstijven in de koelkast. Herhaal dit nog een keer en evt. nog een derde keer voor een stevig omhulsel.

Stap 5: Maak de pompoen hoofdjes

Doe wat botercrème met kers smaakpasta in een spuitzak en knip er een puntje af. Snijd de cake in plakjes en snijd ze op maat van de mold. Leg een plakje cake in de mold en spuit hier een laagje



botercrème op. Let op dat het niet boven de rand uitkomt. Zet dit een half uur in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.

Top hierna de bovenkant af met gesmolten Deco Melts en strijk glad met een spatel. Laat ook dit weer opstijven in de koelkast. Druk het erna voorzichtig uit de mold. Herhaal al deze stappen met alle kleuren Deco Melts.

Stap 6: Decoreer de pompoen hoofdjes

Maak een mix van alle kleuren musketzaad in een bakje. Smelt wat zwarte Deco Melts volgens aanwijzing op de verpakking en smeer dit met een kwastje langs de zijkanten en haal dit direct door de musketzaadjes. Leg ze vervolgens weer 5 tot 10 minuten in de koelkast.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke Pompoen Hoofdjes!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.