

# de leukste taarten shop



## Halloween Kerkhof Sheet Cake

Durf jij een hap te nemen? Deze Halloween sheet cake ziet eruit als een spookachtig kerkhof, compleet met eetbare grafstenen en een donkere, mysterieuze uitstraling. Perfect om iedereen tijdens een Halloweenfeestje de kriebels (én lekkere trek) te bezorgen. Het is een griezelige traktatie die net zo lekker smaakt als dat 'ie er eng uitziet! [@glutenvrijmetlena](#) heeft deze taart helemaal glutenvrij gemaakt, maar je kunt er ook voor kiezen om de reguliere bakmixen te gebruiken.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake  
Glutenvrij 400g

F11135  
€ 5,49



FunCakes Mix voor Botercrème  
Glutenvrij 500g

F11125  
€ 5,45

# de leukste taarten shop



Colour Mill Oil Blend Coffee 20ml

CMO20COF

€ 6,49



FunCakes Fondant Decoratie 3D  
Geestjes set/3

F50325

€ 2,49



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136

€ 6,85



FunCakes Chocolade Decoratie  
Halloween Begraafplaatsen set/12

F50740

€ 7,79



Wilton Performance Pans Rechthoekige  
Bakvorm 23x33cm

191002478

€ 14,95



## **Ingrediënten**

- 150 g FunCakes Mix voor Botercrème, Glutenvrij 500 g
- Colour Mill Oil Blend Coffee 20 ml
- FunCakes Chocolade Decoraties Halloween Grafstenen Set/14
- FunCakes Suikerdecoratie 3D Spoken Set/3
- 140 g boter voor de cake en 180 g boter voor de botercrème
- 4 eieren

## **Benodigheden**

- Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakvorm 23x33 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

## **Step 1: Bak de cake**

Verwarm de oven voor op 170 °C (hetelucht 160 °C). Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Klop 140 g boter in 3 minuten zacht. Voeg 400 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake en 4 eieren toe en mix 5 minuten op middelhoge snelheid tot een glad beslag. Giet het beslag in de ingevette Wilton bakvorm en bak de cake in ca. 15-20 minuten gaar. Stort de cake direct na het bakken op het Wilton rooster en laat volledig afkoelen.



## **Stap 2: Maak de botercrème**

Meng 150 g FunCakes Mix voor Botercrème, Glutenvrij 500 g met 100 ml water en laat dit 1 uur rusten. Klop 180 g zachte boter luchtig in ca. 2 minuten. Voeg de helft van het botercrèmemengsel toe en mix tot opgenomen. Voeg daarna de rest van de boter toe samen met de kleurstof en mix nog 5 minuten op hoge snelheid tot een gladde crème.

## **Stap 3: Decoreren**

Snijd van het uiteinde van de cake een stukje af en verkruimel dit in een kom. Deze kruimels gebruik je later als 'aarde' op het kerkhof.

Verdeel de botercrème met een spatel over de cake. Maak hier en daar kleine grafheuveltjes. Voor een net gegraven graf snijd je met een mes een rechthoek uit de cake en schep je dit eruit. Leg de kruimels als hoopje naast het graf.

Verdeel de FunCakes grafstenen, vleermuizen en spookjes over het kerkhof en strooi de cakekruimels eroverheen voor een extra spooky effect.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door [@glutenvrijmetlena](#).