



Halloween spook taart

Deze spooktaart maak je van cake, botercrème en fondant. Maak zelf deze taart voor Halloween en jaag iedereen de stuipen op het lijf met dit eetbare spook!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 1kg

F10505
€ 5,16



FunCakes Mix voor Botercrème 1kg

F10560
€ 5,99



FunCakes Rolfondant Royal Purple
250g

F20200
€ 2,85



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013
€ 4,99



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12
€ 5,45



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



PME Diepe Ronde Bakvorm Ø15x7,5cm

RND063
€ 8,95

Benodigheden

- 750 gr FunCakes Mix voor Cupcakes
- 125 gr FunCakes mix voor Botercreme
- FunCakes Rolfondant Royal Purple
- 7,5 ei
- 375 + 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 125 ml water
- Abrikozenjam
- Scherp gekarteld mes

Stap 1: Start met het maken van de taarten

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 750 gram FunCakes mix voor Cupcakes met 375 gr zachte roomboter en 7,5 ei volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Spray 2 bakpannen van 15 cm doorsnee in met bakspray en verdeel het beslag over de twee pannen. Bak de cakes in ongeveer 50-60 minuten gaar. Check af en toe met een saté prikker om te zien of ze al gaar zijn. Stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de botercreme en smeer de taart af

Bereid 125 gram FunCakes Mix voor Botercreme zoals aangegeven wordt op de verpakking. Snijd de cakes met de taartzaag een keer door en vul ze om en om met abrikozenjam en botercreme. Stapel ze op elkaar en duw van boven af een plastic dowel in de cake en knip deze af op maat. Met een scherp mes snijd je de bovenkant van de cake bol. Smeer de taart af met botercreme en plaats in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de taart met fondant

Rol het zwarte fondant dun uit en snij met het cutting wheel ogen en een mond uit. Rol het paarse fondant uit, snij hier een rechthoekig lapje van en vorm de strik. Plak een klein stukje paars fondant dwars over de strik als knoop. Kneed 850 gram witte fondant goed door en rol het uit op een met poedersuiker bestrooid werkblad en bekleed hiermee losjes de taart. Plak met wat eetbare lijm de ogen, de mond en het strikje op het spook.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes