Neon Halloween taart

Bakken wordt extra leuk met deze Halloween taart! Dankzij vrolijke kleuren en spookachtige decoraties creëer je een echte showstopper. Met de eenvoudige FunCakes Mixen voor Biscuit en Botercrème maak je moeiteloos een indrukwekkend en griezelig lekker Halloween spektakel.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100

€ 4,21

FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125

€ 4,33

FunCakes Suikerdecoratie 3D Spoken Set/3

F50325

€ 2,19

FunCakes Sprinkle Medley Stylish Halloween 65 g

F51465

€ 2,68

FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120

€ 3,02

FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145

€ 3,02

FunCakes Food Colour Gel Lime Green 30 g

F44150

€ 3,02

FunCakes Food Colour Gel Aqua 30 g

F44190

€ 3,02

FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115

€ 3,02

FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100

€ 4,24

FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100

€ 2,68

FunCakes Taartkartons Goud/Zilver Rond 15 cm pk/3

F80400

€ 1,86

Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139

€ 1,15

Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120

€ 9,90

Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136

€ 5,82

Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

03-3133

€ 5,06

Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm

03-0-0035

€ 8,20

PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41

€ 4,67

Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151

€ 2,00

Wilton Decorating Tip #2 Round Carded

02-0-0147

€ 1,32

Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129

€ 3,53

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 400 g
- FunCakes Suikerdecoratie 3D Spoken
- FunCakes Sprinkle Medley Stylish Halloween
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- FunCakes Food Colour Gel Lime
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Aqua
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Bake Release Spray
- 500 g ongezouten roomboter
- 440 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 15cm
- Wilton Spuitmondje #002 (meerdere)
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Standaard Adaptor (meerdere)
- 2x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Wilton Draaitafel
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Afkoelrek
- PME Plain Edge Tall Side Scraper

Stap 1: Maak de Biscuitmix

Zet de oven aan op 180°C (of 160°C voor een heteluchtoven) en smeer de bakvormen in met bakspray. Maak 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de instructies op de verpakking. Verdeel het beslag over de ingevette bakvormen en bak ze in 30-35 minuten gaar. Keer ze daarna om op een rooster om af te koelen.

Stap 2: Maak en kleur de Botercrème

Maak 400 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Voeg vervolgens smaakpasta toe aan de botercrème voor extra smaak. Zet vervolgens verschillende schaaltjes klaar en doe in elk een royale eetlepel botercrème. Gebruik de FunCakes Food Colour Gels om deze in verschillende kleuren te mengen. De overgebleven botercrème verdeel je in twee delen, die je vervolgens paars en limegroen kleurt.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd beide biscuits met een taartzaag elk twee keer door en vul ze om en om met een dunne laag

paarse en limegroene botercrème. Plaats tussen de twee lagen een taartkarton op maat. Bestrijk de hele buitenkant van de taart met paarse botercrème. Gebruik een spatel om de crème aan te brengen en een side scraper en draaitafel om het oppervlak glad te maken. Zet de taart daarna een half uur in de koelkast om op te stijven.

Stap 4: Zijkant decoreren

Bereid ondertussen spuitzakken voor met adapters en spuitmondje #002, één voor elke kleur. Vul de spuitzakken met de botercrème en versier de zijkant van de taart met halloween figuren zoals spinnenwebben, spookjes, sterren en snoepjes.

Stap 5: Bovenkant decoreren

Doe de limegroene botercrème in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit 8 mooie toefjes bovenop de taart. Versier de helft van de toefjes met stylish halloween strooisel en zet op de andere toefjes een suiker spookje.

Stap 6: Geniet van deze Neon Halloween Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes