

Halloween snoeptaart met strepen

Maak indruk tijdens Halloween met deze indrukwekkende Halloween snoeptaart met strepen, speciaal gemaakt voor deleukstetaartenshop door @Home_made_by_linda. De taart bestaat uit de perfecte Halloween kleuren, gedecoreerd met verschillende soorten snoep. Een overheerlijk dessert voor je gasten met een Halloween Thema en daarnaast natuurlijk een perfecte Trick or Treat taart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450g

F10130
€ 5,88



FunCakes Smaakpasta Karamel 100g

F56120
€ 4,63

FunCakes Sprinkle Medley Happy Halloween 65g

F51965
€ 2,63





Wilton Icing Color Leaf Green 28g

04-0-0047
€ 2,07



Wilton Icing Color Orange 28g

04-0-0032
€ 2,07

FunCakes Cake Drum Rond Zwart Ø25cm

F80885
€ 1,80

Wilton Wegwerp Spuitzakken & Spuitmondjes #1M pk/6

2104-6882
€ 4,12



Wilton Spuitmondje Round #012

02-0-0138
€ 1,32

PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø17,5x10cm

RND074
€ 11,08

Wilton Icing Color Violet 28g

04-0-0034
€ 2,07

FunCakes Nonpareils Halloween 80g

F51625
€ 2,28



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 3,32



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 5,48

PME Hoge Schraper met Rechte Rand

PS41
€ 4,68

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 300g
- FunCakes Smaakpasta Karamel 100g
- FunCakes Sprinkle Medley Happy Halloween 65 g
- FunCakes Musketzaad Halloween 80 g
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Eetbare Kleurstof Violet - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Bladgroen - Icing Color 28g
- Wilton Eetbare Kleurstof Oranje - Icing Color 28g
- 25 + 200ml water
- 200ml melk
- 4 eieren

Benodigdheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Zwart
- Wilton Wegwerp Spuitzakken & Spuitmondjes #1M pk/6
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Spuitmondje #010 Rond
- Wilton Spuitmondje #012 Rond
- JEM Drop Flower Nozzle #1B
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 17,5 x 10cm
- PME Lange Kunststof Schraper
- 3 tandenstokers
- Plasticfolie

- Snoep naar keuze
- Optioneel: Taarttopper

Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met de FunCakes Bake en Release Spray. Maak daarna 250g FunCakes bakmix voor biscuit zoals aangegeven op de verpakking. Schep het beslag in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Let op dat de oven niet geopend wordt tijdens het bakken en dat alle ingrediënten op kamertemperatuur verwerkt worden.

Als de biscuit gaar gebakken is, stort je de biscuit op een taartrooster om goed af te koelen.

Stap 2: Maak de FunCakes mix voor Enchanted Cream

Maak 300g Funcakes mix voor Enchanted Cream zoals aangegeven op de verpakking en breng voor de vulling een deel van de Enchanted cream op smaak met de FunCakes smaakpasta karamel. Houd de andere deel apart in een bakje om te kleuren.

Stap 3: Kleur de Enchanted Cream

Verdeel de Enchanted Cream in vier verschillende bakjes om de kleuren te mengen met de Wilton Eetbare kleurstoffen voor de taart. Meng de kleuren Violet, Bladgroen en Oranje apart in drie bakjes door met de drie tandenstokers de kleurstof voorzichtig door de Enchanted Cream te roeren. Houd het andere bakje Enchanted Cream wit. Veeg de kleurstof aan de zijkant van het bakje af en roer daarna met een spatel of lepel goed door. Let op dat je niet te lang roert, anders kan de Enchanted

Cream slap worden. Zet vervolgens de bakjes in de koelkast.

Stap 4: Vul de taart met de Karamel Enchanted Cream

Als het biscuit is afgekoeld snijd je met de Wilton taartzaag het biscuit in drie gelijke delen. Leg daarna de zwarte cakedrum van FunCakes op je taartplateau. Smeer vervolgens een beetje Enchanted Cream in het midden van de cakedrum en leg de bodem van het biscuit erop.

Doe de witte Enchanted Cream in een spuitzak zonder spuitmond en spuit langs de rand van de taart een dijkje. Roer daarna de Enchanted Cream met Karamel pasta goed door en vul de midden van de taart hiermee op. Vul hem niet hoger dan het dijkje langs de rand. Herhaal de stappen totdat je de hele taart hebt gevuld.

Stap 5: Smeer de buitenkant af met de Enchanted Cream

Smeer de buitenkant van de taart af met de witte Enchanted Cream en leg minstents een half uur in de koelkast. Zo kan de Enchanted Cream steviger worden.

Stap 6: Maak de gekleurde strepen op de taart

Roer de paarse Enchanted Cream goed door en breng een dikke laag aan op de taart. Maak dit daarna glad met een taartschraper. Krijg je luchtgaatjes in je crème? Dan kan je dit opvullen door wat crème op je spatel te doen en het gaatje dicht te smeren. Maak vervolgens weer glad met de schraper.

Als de taart glad is, zet je de strepen schraper tegen de taart en probeer je in 1 beweging voorzichtig strepen te trekken. Merk je dat de paarse crème te dun is? Dan kan je deze met een spuitzak natrekken, dit trek je later weer strak.

Stap 7: Vul de gaten van de strepen op met oranje en groene crème

Roer de Enchanted Crème oranje en groen goed door en vul de gaten van de strepen om en om op. Trek daarna alles weer recht met de gladde schrapper. Zet daarna de taart weer minstens een half uur in de koeling, zodat de crème weer steviger wordt.

Stap 8: Decoreer de taart met gekleurde Enchanted Cream

Leg een stuk plasticfolie op het aanrecht en spuit de drie kleuren Enchanted Cream in het midden van de folie naast elkaar. Rol de folie dicht en knoop de uiteindes dicht. Neem een spuitzak met spuitmondje JEM 1B en knip het knoopje van het folie open. Deze kant doe je aan de onderkant in de spuitzak.

Als de crème op de taart al steviger is geworden, kan je de sierrand boven op de taart spuiten. Spuit vervolgens toeven op de middelste rand van de taart en doe dit helemaal rondom.

Vul een spuitzak met de Wilton Spuitmondje #1M met groene Enchanted Cream, een spuitzak met de Wilton Spuitmondje #10 met oranje crème en een spuitzak met de Wilton spuitmondje #12 met paarse crème. Spuit hiermee toefjes rondom het midden van de taart.

Decoreer de taart door de FunCakes Sprinkle Medley Happy Halloween en de FunCakes Musketzaad Halloween op de bovenkant de sprenkelen. Daarna kan je de middelste sierrand opvullen met verschillende soorten snoep en kan je een mooie taarttopper toevoegen om de taart helemaal af te maken!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @Home_made_by_linda

Meer recepten zoals dit:

Recept Pompoen Cupcakes

Recept Spinnenweb Taart

Recept Monstertaart