Griezelige Halloween Pompoentaart

Met dit recept laat @lntt.dkmn voor de leukstetaartenshop zien hoe je deze indrukwekkende en griezelige pompoentaart kan maken. De pompoentaart past helemaal bij het griezelige Halloween Thema. Laat je gasten schrikken met dit griezelige Halloween Dessert!

Boodschappenlijstje

- Dr. Oetker Basis Biscuittaart
  1-50-112166
  € 2,20
- Dr. Oetker Mix Voor Brownies
  1-50-112181
  € 2,47
- 
  FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400g
  F10145
  € 4,15
- FunCakes Food Colour Gel Bruin 30g
  F44140
  € 2,92
- 
  FunCakes Colour Dust Dark Chocolate
  F45205
  € 2,79
- FunCakes Colour Dust Zwart
  F45200
  € 2,79

FunCakes Colour Dust Pumpkin Orange

F45265
€ 2,79



Wilton Icing Color Orange 28g

04-0-0032
€ 2,07



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 2,87

FunCakes Cake Drum Rond Zilver Ø35,5cm

F80815
€ 3,19



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 5,48

Wilton Decoratiekwasten set/5

02-0-0019
€ 8,12



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 3,32

Patisse Modelleer Gereedschap set/8

P02067
€ 4,15

PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø22,5x10cm

RND094
€ 16,04

Ingrediënten

- Dr. Oetker Basis Biscuittaart 2x
- Dr. Oetker Mix Voor Brownies
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Koekkruiden 40g
- FunCakes Rolfondant Wit 2kg
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin 30g
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Donkerbruin
- FunCakes Eetbare Kleurpoeder Oranje
- Wilton Eetbare Kleurstof Oranje - Icing Color 28g
- 210 ml warm kraanwater
- 660g ongezouten roomboter
- 50g boter/margarine
- 100 ml water
- 10 eieren
- 600g speculoos

Benodigdheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø35 cm
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm 30 cm pk/10
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50cm

- Wilton Decorating Brush Set/5
- Patisse Modelleer Gereedschap Set/8
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 22,5 x 10cm

Stap 1: Bak de Dr. Oetker Biscuittaarten

Verwarm je oven op 170 °C (170 °C hetelucht) en vet de bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray. Bak vervolgens één biscuittaart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bak daarna de andere biscuittaart ook volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar voeg aan het beslag 20 gram FunCakes Koekkruiden toe. Stort de biscuits op een taartrooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Bak de Dr. Oetker mix voor Brownies

Verwarm vervolgens de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bak voor de decoratie de Dr. Oetker Mix voor Brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking. Dit wordt namelijk de aarde rondom de pompoentaart. Laat de brownie daarna goed afkoelen.

Stap 3: Maak de FunCakes Swiss Meringue Botercrème

Maak 300 gram FunCakes Swiss Meringue Botercrème mix zoals aangegeven op de verpakking. Voeg aan de botercrème een paar eetlepels Speculoos toe naar eigen smaak.

Stap 4: Snijd en stapel de biscuit in 6 lagen

Snijd allebei de biscuit in 3 gelijke lagen met de Wilton Taartzaag, stapel daarna de biscuit om en om tot je één biscuit hebt van 6 lagen. Snijd de gestapelde biscuit alvast een beetje in de vorm van een pompoen. Dit doe je door met een mes groeven van boven naar beneden te maken aan de zijkanten van het biscuit. Wees hier speels mee en varieer steeds in lengte en diepte van de groeven.

Snijd de biscuit aan de bovenkant bol, zodat de ronde vorm van de pompoen beter tot zijn recht komt.

Tip: als je voor het vullen in elke plak een kleine satéprikker aan de zijkant steekt en je dit in een rechte rij boven elkaar doet, weet je precies hoe je de taart weer opnieuw moet opbouwen, zodat de vorm klopt.

Stap 5: Vul de taart met de Speculoos Swiss Meringue Botercrème

Bouw de pompoen taart op de FunCakes Cake drum, door eerst een beetje botercrème in het midden van de cakedrum te smeren en vervolgens de bodem van de biscuit te plaatsen.

Doe de Speculoos Swiss Meringue Botercrème in een spuitzak en knip het uiteinde af. Smeer een laag van de botercrème op de onderste laag en leg de tweede laag biscuit op de botercrème. Smeer vervolgens een dijkje van botercrème langs de rand van de biscuit. Doe de Speculoos eerst even in de magnetron, zodat het iets dunner wordt en vul daarna het midden van de biscuit met 200g Speculoos. Met een paletmes kan je de Speculoos goed verdelen.

Herhaal de bovengenoemde stappen voor de 3e en 4e laag. De 5e laag besmeer je weer met een laag Speculoos Swiss Meringue Botercrème. Smeer de hele pompoen daarna met een dunne laag

botercrème en zet de pompoen taart ongeveer 15-30 minuten in de diepvries om stevig te worden.

Stap 6: Besmeer de pompoentaart met een laag Speculaas Swiss Meringue Botercrème

Smeer een laag botercrème met de resterende Speculaas Swiss Meringue Botercrème en geef hiermee de definitieve vorm van de pompoentaart. Let goed op dat je hiervoor goed te tijd neemt om de taart in een goede vorm te brengen. Zet daarna de taart weer in de diepvries, zodat de laag botercrème weer stevig kan worden.

Stap 7: Kleur de FunCakes Rolfondant Wit in de kleur Oranje

Breng een kg FunCakes Rolfondant Wit op kleur met de Wilton Eetbare Kleurstof Oranje. Begin met een paar druppels, kneed het fondant goed door en herhaal dit tot de gewenste kleur is bereikt. Zorg ervoor dat de fondant goed soepel is gekneed en dat de kleurstof gelijkmatig is verdeeld. Rol daarna de oranje fondant uit tot een grote ronde plak van een paar mm dik. Vervolgens rol je de fondant om de rolstok, zodat je deze makkelijk kunt verplaatsen.

Stap 8: Bekleed en decoreer de taart met de FunCakes rolfondant

Bekleed de taart met de oranje fondant en snijd de overgehouden fondant uit. Dit kan gebruik je namelijk later voor het gezicht. Breng daarna met modeleergereedschap de details aan in de taart, zodat er een pompoenvorm ontstaat.

Rol de FunCakes Rolfondant Zwart uit tot een plak en snijd hieruit de vormen van de ogen, neus en mond van het gezicht van de pompoen. Snijd deze ruim, zodat er overlap ontstaat als er oranje

fondant overheen gaat. Plak de zwarte fondant vervolgens tegen de zijkant van de pompoentaart

Stap 9: Boetseer de decoratie van de Pompoen taart

Boetseer van de oranje fondant de botstructuur en de tanden van het gezicht. Breng daarna de FunCakes Rolfondant Wit op kleur met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin en maak hiermee de stengels van de pompoen.

De ‘klauwen’ van de Pompen kan je eventueel een paar dagen eerder maken en deze goed laten uitharde, zodat ze bol blijden staan. Laat de klauwen drogen over omgekeerde kommetjes.

Boetseer van de fondant ook het steeltje boven op de pompoen en een paar losse krullen voor naast de pompoen.

Stap 10: Decoreer de Pompen taart

Creëer diepte en structuur in het fondant door met kwastjes en de FunCakes Eetbare Kleurpoeders in iets donkere kleuren van de fondant details te benadrukken.

Besmeer daarna de FunCakes Cake Drum met een dunne laag speculoos en verkruimel daarna de brownie. Strooi de kruimels over de Speculoos, tot de hele Cake Drum bedekt is. Plaats de klauwen naast het gezicht en verdeel te lossen stukken stengels over de bodem.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @lntt.dkmn

Meer recepten zoals dit:

Recept Halloween snoeptaart met strepen

Recept Halloween Unicorn Taart

Recept Halloween Cupcakes