



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 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



FunCakes Fondant Decoratie 3D Geestjes set/3

F50325
€ 2,19



FunCakes Sprinkle Medley Stylish Halloween 65g

F51465
€ 2,52



FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Lime Green 30g

F44150
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g

F44190
€ 2,84



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 2,84



FunCakes Bakspray 200ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Taartkartons Rond Goud/Zilver Ø15cm pk/3

F80400
€ 1,75



Wilton Standaard Adapter/Koppelstuk

03-3139
€ 1,35



Wilton Draaiplateau Basis

03-3120
€ 11,65



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen
22,5cm

03-3133
€ 5,95



Wilton Decorator Preferred Diepe
Ronde Bakvorm Ø15x7,5cm

03-0-0035
€ 9,65



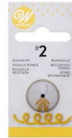
PME Hoge Schraper met Rechte Rand

PS41
€ 5,49



Wilton Smitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 1,88



Wilton Smitmondje Round #002

02-0-0147
€ 1,55



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15

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)

Benodigheden

- 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 schaalpjes 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