

# de leukste taarten shop



## Halloween Sweetbox

Deze griezelig leuke Halloween Sweetbox gemaakt door Ivette Victoria is perfect voor jouw Halloween feestje! Deze box is gevuld met lekker Halloween cupcakes, griezelige Eye Cake Pops, Spinnen Donuts en Creepy Cakesicles! Er zitten dus genoeg spooktaculaire traktaties bij voor een Halloween Box! Wil jij deze sweetbox ook maken? Lees dan snel verder.

## Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Folie  
Zwart pk/24

HM1333  
€ 3,45



Silikomart Sugarflex Vorm Kruis



SLK142  
€ 15,15



Silikomart Siliconen Mal Cakesicle  
Classic

GEL01  
€ 22,25



Patisse Koekjesuitsteker Rond set/5

P02008  
€ 5,85

# de leukste taarten shop



Patisse Uitsteker Donut en Bagel Ø9cm

P02035  
€ 4,65



FMM Uitsteker Drip

CUTDRIP  
€ 7,65



Patisse Deegschaper 16cm

P10575  
€ 5,85



Wilton Donut Bakvorm

03-3115  
€ 11,85



ScrapCooking Siliconen Bakmat  
43,5x60cm

SC5254  
€ 24,25



Callebaut Chocolate Callets Wit 1kg

CB424706  
€ 21,55



FunCakes Deco Melts Groen 250g

F25140  
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Zwart 250g

F25150  
€ 4,55



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125  
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Bright White  
250g

F20100  
€ 2,85



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Rolfondant Raven Black  
250g

F20135  
€ 2,85

# de leukste taarten shop



Wilton Lollystokjes 15cm pk/35

05-0-0044  
€ 2,85



PME Lollystokjes Hout pk/50

LS175  
€ 2,09



Wilton Candy Mould Mini Schedel

03-0-0102  
€ 2,49



## **Ingrediënten voor de Halloween Sweetbox**

- FunCakes Special Edition Bakmix voor Stroopwafel Cake 2x
- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Special Edition Bakmix voor Delicious Donuts 500g
- FunCakes Special Edition Bakmix voor Donkere Choco Cake 400g 2x
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- Callebaut Chocolate Callets -Wit- 1 kg
- Callebaut Dark Mini Chocrocks 600g
- FunCakes Deco Melts - Groen - 250g
- FunCakes Deco Melts - Zwart - 250g
- Wilton Candy Melts Helder Wit 340g
- PME Eetbare Stift Zwart
- PME Eetbare Stift Rood
- FunCakes Eetbare Stift Wit
- Renshaw Rolfondant Pro 250g - Geel
- Renshaw Rolfondant Pro 250g - Robijn Rood
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Rolfondant Wit 250g
- Culpitt Suikerdecoratie Mixed Bloesem pk/36
- FunCakes Sprinkle Medley Silver Chique 65g
- FunCakes Sprinkle Medley Zwart 65g
- FunCakes Suikerdecoratie Ogen Rond Set/32

## **Overige benodigheden voor de Halloween Sweetbox**

- Scrapcooking Siliconen Mal Suikerpasta Halloween
- PME Houten Lollystokjes pk/50

# de leukste taarten shop

- Wilton Candy Mold Mini Skull
- Katy Sue Mal Vleermuizen Mat
- Patisse Deegschrapper RVS 16cm
- PME Plastic Squeeze Bottles pk/2
- Wilton Lollipop Stokjes 15cm pk/35
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond Set/5
- Patisse Donut & Bagel Uitsteker Ø9cm
- Silikomart Sugarflex Mal Kruis
- FMM Drip Inspired Cutter
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek
- Wilton Folie Wrappers Rood pk/50
- House of Marie Cupcakevormpjes Folie Zwart - pk/24
- Wilton Bakvorm 6 Donuts
- Scrapcooking Need'it Siliconen Mat

## Stap 1: De Sweetbox decoreren

Om het te laten lijken alsof er nepbloed langs de doos druipt, rol rood fondant uit op een siliconen mat en gebruik de drip geïnspireerde uitsteker, lijm stukjes van de fondant vast aan de doos, gebruik geen eetbare lijm (dit is alleen voor decoratie). Bedek de bodem van de doos met lekkere krokante rijstgranen om later de Halloween traktaties te plaatsen.

## Stap 2: Maak de Halloween Cupcakes

Bereid de FunCakes mix voor Cupcakes voor. Meng de mix met eieren en boter in een kom en mix het geheel op de laagste stand voor 4 minuten. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

# de leukste taarten shop

Gebruik de cupcake vormpjes en vul ze tot de helft. Bak ze in de oven voor 18-20 minuten gaar. Laat ze na het bakken afkoelen. Rol een mix van zwarte en witte fondant uit om een marbel effect te krijgen (dit wordt onze maan) gebruik de ronde uitsteker om de vorm van de maan te krijgen. Smeer elke cupcake in met een beetje botercrème om de fondant op te plakken. Leg elke fondant cirkel boven op de cupcakes en druk het aan met je duim om de kraters in de maan te simuleren. Zet het voor nu opzij. Rol een beetje zwarte fondant uit en gebruik de vleermuis mat om er 4 te maken in verschillende maten om de bovenkant van de maan te decoreren. Plak ze op met een beetje water.

## **Stap 3: Maak de Eyes Cake Pops**

Bereid de FunCakes mix voor Stroopwafel Cake voor. Meng 500g mix met 250g boter, 4 eieren en 3 eetlepels water. Mix het geheel voor 4 minuten op een lage snelheid. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C) en bak de cake voor 70 minuten gaar in een cakevorm en in een voorverwarmde oven.

Laat de cake afkoelen. Gebruik de zwarte eetbare stift om zwarte lijnen om de lollystokjes te maken. Mix de witte candy melts met witte chocolade en smelt het geheel in de magnetron voor 30 seconden per keer, roer het geheel tussendoor tot dat het helemaal gesmolten is. Zet het voor nu opzij.

Verkruimel je cake en mix het met botercrème, probeer niet te veel toe te voegen in het begin, gebruik één eetlepel tegelijk tot dat je een mooie consistentie hebt om de cake pops te maken. Rol er balletjes van en steek de lollystokjes in de cakeballetjes met een beetje van de gesmolten chocolade aan het uiteinde van de stokjes. Stop dit in de koelkast voor 15 minuten en dip de cake pops dan één voor één in de chocolade (als de chocolade hard geworden is kan je het voor nog 30 seconden in de magnetron doen of bewaar het op een warmwaterbad) laat overtollig water afdruppen voordat je ze in een glas doet om ze te laten drogen.

# de leukste taarten shop

Roll gele en zwarte fondant uit, maak een gele cirkel en een zwarte cirkel (deze iets kleiner) om het oog te maken, plak deze met water ertussen op elkaar en gebruik wat witte chocolade om het oog op de cake pop te plakken. Teken vervolgens kleine aders om het oog met de rode eetbare stift.

## **Stap 4: Maak de Spinnen Donuts**

Bereid de FunCakes mix voor Donuts voor. Kneed 500g mix met 215ml water en 65ml plantaardige olie. Rol het deeg uit en steek de donutvormen uit met de donut en bagel uitsteker. De donuts kunnen bereid worden met een frituurpan of met de oven. Voor de frituurpan, verwarm de frituurpan op 180°C en bak de donuts goudgeel voor 90 seconden op elke kant. Voor de oven, verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 180°C) en bak de donuts in een donutvorm voor 12 minuten.

Laat de donuts afkoelen. Op hetzelfde moment, bereid de FunCakes mix voor Donkere Choco Cake voor. Mix 180g (room)boter met 400g mix, 4 eieren en 25ml water toe. Klop het geheel voor 4 minuten op een lage snelheid. Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Bak de cake in een cakevorm voor 60 minuten gaar.

Smelt de zwarte deco melts voor de spinnen poten en de witte deco melts met witte chocolade om de donut te bedekken. Laat de deco melts een beetje afkoelen. Dip ongeveer de helft van elke donut in de witte chocolade mix en laat het chocoladeoverschot eraf druipen, leg het op een bakplaat en zet het apart. Maak 6 lijnen op elke donut met de donkere chocolade mix voor de spinnen poten. Verkrumel de choco cake en mix het met botercrème, probeer niet te veel toe te voegen in het begin, gebruik één eetlepel tegelijk tot dat je een mooie consistentie hebt om de cake pops te maken. Rol er balletjes van om het lichaam en hoofd van de spin te maken. Plak ze op de donut en plak de twee balletjes met wat donkere gesmolten chocolade ertussen. Plaats de ogen en plak ze op de balletjes met wat donkere chocolade.



## **Stap 5: Maak de Creepy Cakesicles**

Begin met het smelten van de witte chocolade met de zwarte candy melts om een levendige grijze kleur te krijgen, plaats ze in de magnetron voor 30 seconden per keer en blijf tussendoor roeren tot het helemaal gesmolten is. Bereid de FunCakes mix voor Donkere Choco Cake, verkruimel het en mix het met botercrème (zie het eyes cake pops recept hierboven).

Nu beginnen we met de cakesicles. Zorg er voor dat de siliconen ijsvorm helemaal schoon is. Gebruik 1 of 2 eetlepels van de grijze gesmolten chocolade en bedek de hele bodem van de mal. Draai de chocolade om zodat het makkelijker te verspreiden is, zorg ervoor dat het meeste van de bodem en zijkanten bedekt zijn. Gebruik een schraper om de chocolade resten aan de bovenkant van de mal schoon te maken. Steek nu de houten stokjes erin, het is belangrijk om de stokjes 2 of 3 keer in en uit te bewegen om er een beetje chocolade in te krijgen. Je hoeft ze er niet helemaal in te steken (ongeveer 3cm) want dat doen we later met de cake. Plaats de siliconen mal in de vriezer omdat de chocolade hard moet zijn voordat we verder gaan.

Haal nu de siliconen mal uit de vriezer, je kan nu elke plek bedekken met chocolade die niet zo goed bedekt was, gebruik hiervoor de achterkant van een teelepel. Ga rond om de mal en kijk goed waar niet genoeg chocolade is, vergeet de plek om de houten stok niet. Omdat de eerste laag chocolade bevroren is, zodra je chocolade toevoegt wordt dit meteen hard, dit betekent dat je het niet terug in de vriezer hoeft te doen maar als je het wel terug in de vriezer wilt doen doe dit dan voor 1-2 minuten.

Nu gaan we de cakesicles vullen, voeg de vulling toe op de knop van de vorm en begin bij de houten stok. Zorg er hier voor dat de vulling eromheen zit voordat je de rest van de cakesicle vult. Laat geen lege ruimtes over en kijk goed of alle kleine hoekjes vol zitten. Dan is het tijd om de houten stokjes helemaal in het midden van de cakesicles te stoppen tot dat de mal stopt. Dan bedek je ze met grijze chocolade, als het hard is plaats het in de magnetron en warm het op voor 30 seconden of

# de leukste taarten shop

plaats het boven een warmwaterbad zodat het weer smelt en voeg een dun laagje toe aan de cakesicles. Gebruik de schraper om de resterende chocolade van de mal af te halen, ook aan de achterkant. Plaats de cakesicles in de vriezer voor ongeveer 10 minuten. Wanneer je ze uit de vriezer haalt moet je de cakesicles meteen uit de mold halen, normaal gesproken doe je dit door ze eruit te halen en trek voorzichtig het houten stokje eruit.

Nu beginnen we met de decoratie. Smelt de groene candy melts zoals we voorheen ook deden met de andere candy melts. Met een houten stokje, teken een paar lijnen alsof het gras is. Laat het drogen. Neem een stukje van het rode fondant om een kleine roos te maken, rol er een klein lijntje van. Plak ze vast met een beetje chocolade. Vul de kruis mal met witte candy melts, plaats ze in de vriezer voor 10-15 minuten en haal ze voorzichtig uit de mal. Steek deze in het midden van de cakesicles met een druppeltje chocolade. Gebruik een plastic knijpfles met zwarte candy melts om de grond te maken, drip de chocolade en bedek het gelijk met de mini choco rocks. Laat dit drogen. Maak kleine kruisjes met witte fondant en plaats ze rondom de grond. Gebruik witte candy melts in de knijpfles om de maan te maken. Maak een kleine vleermuis met zwarte fondant met gebruik van de mal en plak het op de maan.

Voor de rest van de decoratie, gebruik de siliconen mal om de fondant geestjes te maken, kleur de ogen en mond met de zwarte marker. Smelt witte chocolade en vul de candy mould mini skull om te bonbons te maken. Strooi de zwarte medley rond om de traktaties.

*Deze Halloween Sweetbox is mede mogelijk gemaakt door Ivette Victoria.*