



Halloween Fault Line Taart

Deze spookachtige Halloween Fault Line Taart is dé ideale taart om Halloween mee te vieren. De taart is gedecoreerd in de herkenbare Halloween kleuren zwart, paars, groen en oranje en de zwarte fault line is gedecoreerd met zelfgemaakte Royal Icing spoken. Dat wordt griezelen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 6,99



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 900 g

F10550
€ 12,45



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30 g

F44105
€ 3,55



FunCakes Suikerparels Medium Metallic Groen 80 g

F51660
€ 5,35



FunCakes Food Pen Black

F45500
€ 3,05



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Basic Turntable

03-3120
€ 11,65



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15



PME Modelling tools, Scriber Needle

PME6
€ 4,89



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 5,49



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x
7,5cm

RND063
€ 8,95

Ingrediënten voor de Halloween Fault Line Taart

- 250 gram FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 250 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 225 gram FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Sprinkle Medley Halloween
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Groen
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Zilver Set/8
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Glitter Violet
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Smaakpasta Mascarpone Crème
- Wilton Snoepoogjes
- Wilton Grote Snoepoogjes
- 25 ml + 250 ml + 28 ml water
- 4 eieren
- Jam naar keuze

Overige benodigheden voor de Halloween Fault Line Taart

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Rol Bakpapier
- 2 x PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 7,5cm
- PME Lange Kunststof Schraper
- PME Modeleer Gereedschap Naald

Stap 1: Bereid de Royal Icing voor de Halloween Fault Line Taart

Start met het maken van de Royal Icing. Dit doe je door 225g van de mix te zeven met 28 ml water. Klop de mix en het water in ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing goed wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Verdun de icing met een klein beetje water naar yoghurt dikte. Voeg steeds een klein beetje water toe tot je de gewenste dikte hebt. **Tip:** de icing moet als het van je lepel loopt in 10 seconden een spiegel vormen in je bakje, is je icing te dun zal het heel erg uitlopen en is het onwerkbaar, en is je icing te dik kan je er weinig vorm aan geven. Dus houdt deze regel in acht!

Laat je icing als je het verdunt hebt 15 minuten onder een natte doek staan om de luchtballen omhoog te laten komen. Na 15 minuten prik je de luchtballen kapot en doe je de icing in een spuitzak met spuitmond #003. Spuit op een vel bakpapier diverse maten langwerpige strepen en roer met de modelleer naald de vorm van een spook in de icing.

Laat dit overnacht drogen. Teken als het volledig droog is de oogjes en de mondjes op de spookjes met de zwarte eetbare stift. Let op dat je icing echt goed droog is anders kan je het niet van het bakpapier krijgen en trek je het kapot! **TIP:** Het liefst maak je deze decoraties ook een of twee dagen eerder.

Stap 2: Aan de slag met de basis van de Halloween Fault Line Taart

Verwarm de oven naar 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakpannen in met bakspray. Maak de biscuit mix door 250g van de mix te mengen met 25ml water en 4 eieren. Mix het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage snelheid. Verdeel het beslag vervolgens over de twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Na het bakken stort je ze op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Bereid de Enchanted Cream® voor de Halloween Fault Line Taart

Maak 250 gram Enchanted Cream® aan met 250 ml water, deze verhouding is 1:1 zodat je een wat stevigere creme krijgt. Mix het geheel 3 minuten op de hoogste stand en breng de Enchanted Cream® vervolgens op smaak met de Mascarpone Crème smaakpasta.

Neem drie flinke eetlepels van de Enchanted Cream® af en kleur dit zwart. De rest verdeel je in drie porties en dit kleur je paars, oranje en groen. **Tip:** om mooie donkere kleuren te krijgen maak je de crème eerder zodat de kleuren goed kunnen intrekken.

Stap 4: Smeer de Halloween Fault Line Taart af

Snijd de biscuits allebei twee keer door en vul met jam naar keuze en groene Enchanted Cream®. Smeer met een spatel in het midden een dunne laag zwarte Enchanted Cream® en trek dit strak met de side scraper (zet de taart hiervoor op de turntable).

Smeer nu een dikke laag paarse Enchanted Cream® aan de onderkant van de taart en trek dit mooi strak met de side scraper. Smeer de bovenkant in met paarse Enchanted Cream® en een deel van de bovenrand van de taart. Trek ook dit mooi strak met de side scraper.

Doe de groene en oranje Enchanted Cream® in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit bovenop de taart een mooie randen.

Laat de taart even een half uur opstijven in de koelkast.

Stap 5: Decoreer de Halloween Fault Line Taart

Doe wat paarse glitterpoeder in een plastic zakje en doe hier de chocolade ballen bij. Schud een paar keer heen en weer, op deze manier worden de ballen gecoat met een licht paars glitter laagje.

Decoreer het zwarte gedeelte van de taart met de gemaakte icing spookjes en de twee soorten oogjes. De rest van de taart decoreer je met de Halloween medley en de groene parels. Ook op de bovenkant van de taart strooi je wat van de Halloween medley en je maakt de taart af met de paarse chocolade ballen.