

de leukste taarten shop



Halloween Cakejes Bakpakket

Nu voor 32 euro!

In dit bakpakket vind je bakbenodigdheden voor het maken van Halloween cakejes! Met de siliconen bakvorm, bakmix voor cupcakes, mix voor botercreme, musketzaad en vier kleuren deco melts maak je de allerleukste Halloween traktatie! Klik op 'Voeg toe aan winkelwagen' om de producten in je winkelmandje te doen. De korting wordt in je winkelmandje verrekend.

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Groen 250g

F25140
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Paars 250g

F25145
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Zwart 250g

F25150
€ 4,55



FunCakes Deco Melts Oranje 250g

F25120
€ 4,55

de leukste taarten shop



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Nonpareils Halloween 80g

F51625
€ 2,85



Wilton Siliconen Mal Pompoenlamp

03-0-0122
€ 11,85



Inhoud Halloween Cakejes Bakpakket

- Wilton Siliconen Mal Jack-O-Lantern
- FunCakes bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Musketzaad Halloween
- FunCakes Deco Melts Zwart
- FunCakes Deco Melts Oranje
- FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Deco Melts Groen

Zelf toe te voegen benodigdheden:

- 400 g ongezoeten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 25 ml water
- Optioneel: FunCakes Smaakpasta naar keuze
- Spuitzakken
- Bakspray
- [Rechthoekige cake vorm 20cm](#)
- Kwastje

Stap 1: Bak de cake*

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 250 gram boter en de eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de rechthoekige cakevorm in met de bakspray en bak de Cake in ongeveer 55-65 minuten gaar. Laat de cake afkoelen met gebruik van een afkoelrek.



*Let op: de cakevorm zit niet bij het bakpakket. De meeste mensen hebben zo'n cakevorm namelijk in huis. Zo niet, dan kun je [deze cakevorm](#) meebestellen.

Stap 2: Botercrème maken

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water, klop het mengsel met een garde. Klop 150 gram boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Je kunt de botercrème eventueel een smaakje geven met een smaakstof.

Stap 3: Vul de Halloween mal met deco melts

Smelt wat zwarte FunCakes Deco Melts in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking en doe dit in een spuitzak. Vul de ogen, neus en de mond van de mold met zwarte Deco Melts en laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast.

Smelt de andere kleuren Deco Melts afzonderlijk van elkaar in de magnetron volgens aanwijzing op de verpakking en smeer met een kwastje een laagje in de mold en laat ook dit weer 10-15 minuten opstijven in de koelkast. Herhaal dit nog een keer en evt. nog een derde keer voor een stevig omhulsel.

Stap 4: Vul met cake

Doe wat botercrème in een spuitzak en knip er een puntje af. Snijd de cake in plakjes en snijd ze op maat van de Halloween mal. Leg een plakje cake in de mal en spuit hier een laagje botercrème op. Let op dat het niet boven de rand uitkomt. Zet dit een half uur in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.



Stap 5: Smeer de cakejes af met deco melts

Top de bovenkant af met gesmolten Deco Melts en strijk glad met een spatel. Laat ook dit weer opstijven in de koelkast. Druk het erna voorzichtig uit de mold. Herhaal al deze stappen met alle kleuren Deco Melts.

Stap 6: Versier met musketzaad

Smelt wat zwarte Deco Melts volgens aanwijzing op de verpakking en smeer dit met een kwastje langs de zijanten en haal dit direct door de Halloween musketzaad. Leg ze vervolgens weer 5 tot 10 minuten in de koelkast.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes. De foto bij het bakpakket dient ter inspiratie.