



Frankenstein taart

Een eenvoudige maar griezelig leuke taart voor Halloween, dat is deze Frankenstein taart.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500
€ 6,99



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Rolfondant Raven Black 250 g

F20135
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,85



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30 g

F44105
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Holly Green 30 g

F44175
€ 3,55



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Basic Turntable

03-3120
€ 11,65



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15



Koekjes Uitsteker Ring Ø 1 cm

K052211
€ 1,49



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 5,49



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
€ 10,49

Benodigdheden

- 330 gr FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 200 gr FunCakes Mix voor Botercreme
- FunCakes Smaakpasta Citroen 120g
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Rolfondant Wit
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Taartzaag 25cm
- 200 ml water + 33 ml water
- 5 eieren
- 250 gr zachte ongezouten roomboter

Stap 1: Start met het maken van het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpannen in met Bake Easy Spray. Maak 330 gram FunCakes mix voor Biscuit met 33 ml water en 5 eieren en 200 gram FunCakes mix voor Botercreme met 200 ml water klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over twee bakpannen van 15 cm doorsnee en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Smeer de taart af met de botercreme

Maak de botercreme verder af zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta. Houd een eetlepel botercreme apart en kleur dit zwart met de kleurgel. Kleur de rest groen door de twee groene kleurstoffen samen te combineren en te mengen met de botercreme. Snijd de biscuits met een taartzaag allebei 2 keer door en vul en smeer rondom af met botercreme. Zet hiervoor de taart op een draaiplateau en gebruik de side scraper om hem mooi strak te krijgen. Laat de taart een half uur opstijven in de koelkast en smeer hierna nog een keer af met de groene botercreme. Laat ook dit weer opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de taart af met de zwarte botercreme

Rol een stukje wit en zwart fondant uit, steek hier rondjes van 1 en 2 cm uit voor de ogen en de neus en plak dit op de taart. Doe de zwarte botercreme in een spuitzak met spuitmondje #3 en spuit een mond, wenkbrauwen en littekens op de taart.

Stap 4: Giet de drip over de taart

Verwarm een paar eetlepels dip 'n drip samen met wat zwarte kleurstof 10-20 seconden in de magnetron. Zorg ervoor dat de dip 'n drip niet te warm is, anders smelt de botercreme. Giet de zwarte drip in het midden boven op de taart en met een spatel duw je de drip iets over de rand.