



## Halloween Splash Taart

Maak Halloween spookachtig met deze griezelige Halloween Splash Taart. Deze heerlijke taart is versierd met een kleurrijke strik, vleermuizen en doodshoofden. De taart is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe en bekleed met de FunCakes Rolfondant Zwart. Perfect als je je gasten iets griezeligs wilt serveren tijdens Halloween!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g

F10100  
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Spring Green  
250g

F20115  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250g

F20185  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Mellow Yellow  
250g

F20145  
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black  
1kg

F20530  
9,49 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
2,45 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g

F44190  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Noir 30g

F44105  
3,65 €



FunCakes Feutre Alimentaire Grape  
Violet

F45545  
3,25 €



FunCakes Feutre Alimentaire Rose

F45525  
3,25 €



FunCakes Feutre Alimentaire Primaire  
set/5

F45600  
11,75 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de  
Citron 100g

F56355  
5,99 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120  
11,85 €



Wilton Moule Easy Layers 20cm set/4

03-3126  
19,89 €



PME Pics pour Fleurs Small pk/12

FP300  
4,05 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre  
Crânes set/8

F50240  
2,84 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée  
22,5cm

03-3133  
6,05 €



Culpitt Floral Wire Argent 24 Gauge  
set/50

1384SIL  
8,89 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250 gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 gr
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Aqua Blauw
- FunCakes Rolfondant Zwart 700 gr
- FunCakes Rolfondant Donkerroze 200 gr
- FunCakes Rolfondant Donker Paars 200 gr
- FunCakes Rolfondant Geel 200 gr
- FunCakes Rolfondant Groen 200 gr
- FunCakes Rolfondant Oranje 200 gr
- FunCakes Rolfondant Zee Blauw 200 gr
- FunCakes Choco Drip Paars
- FunCakes Choco Drip Hot Pink
- FunCakes Choco Drip Royal Blauw
- FunCakes Choco Drip Geel
- FunCakes Choco Drip Lente Groen
- FunCakes Choco Drip Oranje
- FunCakes Fondant Decoratie Doodshoofden Set/8
- FunCakes Eetbare Stift Primaire Kleuren Set/5
- FunCakes Eetbare Stift Paars
- FunCakes Eetbare Stift Roze
- FunCakes CMC - Tylo Poeder
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- 25 ml water + 200 ml water
- 250 g zachte ongezoeten roomboter
- 4 eieren

## Benodigdheden

- Wilton Vierlaagse Bakvorm Rond Easy Layers 20cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- PME Bloementape Zwart met Zilveren Glitter
- PME Bloemen Pics Klein
- FMM Multi Stroken Uitsteker
- Koekjes Uitsteker Vleermuis 7,5 cm
- Culpitt Bloendraad Zilver 24 gauge

**Maak de strik en de vleermuisjes op draad een dag van te voren, zodat het goed kan drogen.**

## **Stap 1: Maak de strik en de vleermuisjes**

Kneed de fondant goed door met een beetje tylo poeder en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. . Maak met de FMM Multi Stroken Uitsteker stroken van 2 cm breed en 12 cm lang. Plak de uiteindes op elkaar met een klein beetje eetbare lijm en laat ze op de zijkant drogen. Steek een paar vleermuizen uit de zwarte fondant, dip het uiteinde van een halve Culpitt Bloendraad Zilver in de eetbare lijm en duw dit voorzichtig door de vleermuis en laat een dag plat drogen op een stukje keukenpapier. Omwikkel het draad daarna met de zwarte tape.

## **Stap 2: Kleur de doodshoofdjes**

Kleur de doodshoofdjes naar eigen inzicht met de FunCakes Eetbare Stiften en laat dit daarna goed drogen.

## **Stap 3: Bak het biscuit**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met FunCakes Bake Release Spray. Maak 250 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag daarna in 4 porties en kleur deze met de zwarte, groene, oranje en paarse FunCakes Kleurstof Gel. Spatel het beslag in de bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 13-17 minuten gaar. Stort na het bakken direct op een taartrooster en laat afkoelen.

## **Stap 4: Maak de botercrème**

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème aan met 200 ml water en maak af met 250 gram zachte ongezoeten roomboter, zoals is aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Zest en kleur het blauw met de FunCakes Kleurstof Gel Aqua Blauw. Dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta en de kleurstof door de botercrème te spatelen.

## **Stap 5: Vul en smeer de biscuit af**

Vul de gekleurde lagen biscuit met botercrème en stapel de plakken op. Smeer daarna random af met de blauwe botercrème en laat een uur in de koelkast opstijven.

## **Stap 6: Bekleed de biscuit met fondant**

Kneed het zwarte fondant goed soepel door, rol daarna uit tot een dikte van 2 a 3 mm en bekleed hiermee de taart. Snijd het overvloedige fondant weg met een scherp mes.

## **Stap 7: Decoreer met Choco Drip**

Smelt alle kleuren FunCakes Choco Drip zoals is aangegeven op de verpakking, in de magnetron. Giet kleine beetjes in verschillende schaaltes en spetter met behulp van een spatel de choco drip tegen de taart. Laat daarna even opstijven in de koelkast, totdat de choco drip hard is geworden.

## **Stap 8: Decoreer de Halloweentaart**

Doe een beetje botercrème op de taart en steek hierin een aantal lussen van de strik in. Spuut een



beetje botercrème in het midden van de lussen en duw hier ook weer een aantal lussen in totdat je een mooie volle strik hebt.

Steek daarna de PME Bloemen Pics in de taart en zet hier de vleermuizen op draad in. Je kan hier eventueel een beetje fondant in duwen voor de stevigheid. Plak als laatst met een beetje choco drip de gekleurde doodshoofdjes op de taart.

### **Stap 9: Geniet van deze griezelige Halloweentaart!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*