



Neon Halloween taart

Bakken wordt extra leuk met deze Halloween taart! Dankzij vrolijke kleuren en spookachtige decoraties creëer je een echte showstopper. Met de eenvoudige FunCakes Mixen voor Biscuit en Botercrème maak je moeiteloos een indrukwekkend en griezelig lekker Halloween spektakel.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g
F10125
5,09 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
3D Fantômes set/3
F50325
2,49 €



FunCakes Sprinkle Medley Halloween
Élégant 65g
F51465
0,99 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g
F44120
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g
F44145
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Citron
30g
F44150
1,83 €



FunCakes Food Colour Gel Aqua 30g
F44190
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g
F44115
2,92 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10
F85100
3,25 €



FunCakes Plateaux à Gâteau Rond
Argent/Or Ø15cm pk/3
F80400
0,59 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard
03-3139
1,35 €



Wilton Plateau Tournant de Base
03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
10,65 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 400 g
- FunCakes Suikerdecoratie 3D Spoken
- FunCakes Sprinkle Medley Stylish Halloween
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- FunCakes Food Colour Gel Lime
- FunCakes Food Colour Gel Paars
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Food Colour Gel Aqua
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Bake Release Spray
- 500 g ongezouten roomboter
- 440 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 15cm
- Wilton Spuitmondje #002 (meerdere)
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Standaard Adaptor (meerdere)
- 2x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Wilton Draaitafel
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Wilton Afkoelrek
- PME Plain Edge Tall Side Scraper

Stap 1: Maak de Biscuitmix

Zet de oven aan op 180°C (of 160°C voor een heteluchtoven) en smeer de bakvormen in met bakspray. Maak 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de instructies op de verpakking. Verdeel het beslag over de ingevette bakvormen en bak ze in 30-35 minuten gaar. Keer ze daarna om op een rooster om af te koelen.

Stap 2: Maak en kleur de Boter crème

Maak 400 g FunCakes Mix voor Boter crème zoals aangegeven op de verpakking. Voeg vervolgens smaakpasta toe aan de boter crème voor extra smaak. Zet vervolgens verschillende schaaltes klaar en doe in elk een royale eetlepel boter crème. Gebruik de FunCakes Food Colour Gels om deze in verschillende kleuren te mengen. De overgebleven boter crème verdeel je in twee delen, die je vervolgens paars en limegroen kleurt.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd beide biscuits met een taartzaag elk twee keer door en vul ze om en om met een dunne laag

paarse en limegroene botercrème. Plaats tussen de twee lagen een taartkarton op maat. Bestrijk de hele buitenkant van de taart met paarse botercrème. Gebruik een spatel om de crème aan te brengen en een side scraper en draaitafel om het oppervlak glad te maken. Zet de taart daarna een half uur in de koelkast om op te stijven.

Stap 4: Zijkant decoreren

Bereid ondertussen spuitzakken voor met adapters en spuitmondje #002, één voor elke kleur. Vul de spuitzakken met de botercrème en versier de zijkant van de taart met halloween figuren zoals spinnenwebben, spookjes, sterren en snoepjes.

Stap 5: Bovenkant decoreren

Doe de limegroene botercrème in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit 8 mooie toefjes bovenop de taart. Versier de helft van de toefjes met stylish halloween strooisel en zet op de andere toefjes een suiker spookje.

Stap 6: Geniet van deze Neon Halloween Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes