



Doodshoofdentart met frambozenbotercrème

Een griezelige en heerlijke laagjestaart, perfect voor Summerween, Halloween-feestjes of enge verjaardagen. De frambozenbotercrème, romige texturen en eetbare schedeldecoraties maken deze taart tot een echte eyecatcher.

Boodschappenlijstje



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



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



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
200g
F11205
4,25 €



FunCakes Deco Melts Saveur
Framboise 250g
F25315
4,75 €



FunCakes Deco Melts Orange 250g
F25120
4,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Framboise 120g
F56240
5,99 €



Wilton Perles Choco Crunch Spicy
Halloween 100g
04-0-0597
6,99 €



Wilton Mélange de Sprinkles 4-en-1
Halloween Effrayant
04-0-0554
5,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10
F85110
3,89 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm
129001701
12,85 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm
02-0-0129
4,15 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm
03-3133
6,05 €



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



Wilton Douilles Open Star #1M
02-0-0151
2,35 €



Wilton Candy Mould Mini Crâne

03-0-0102

2,49 €

Ingrediënten

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 500 g FunCakes Deco Melts Raspberry
- 150 g FunCakes Deco Melts Orange
- FunCakes Flavour Paste Raspberry
- Wilton Choco Crunch Pearls Spicy Halloween
- Wilton 4-in-1 Sprinkle Mix Spooky Halloween
- 250 g ongezouten roomboter
- 233 ml water
- 100 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigheden

- FunCakes Bakspray
- FunCakes wegwerp spuitzakken
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø15x10 cm
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Open Star spuitmond #1M
- Wilton Candy Mould Mini Schedel

Stap 1: Maak de biscuits

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht) en vet twee ronde bakvormen in met bakspray. Bereid 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de instructies op de verpakking. Verdeel het beslag over de vormen en bak 30-35 minuten tot ze volledig gaar zijn. Haal direct uit de vorm en laat volledig afkoelen op een rooster.

Stap 2: Bereid de frambozen botercrème

Maak 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de instructies. Voeg FunCakes Flavour Paste Raspberry toe naar smaak en meng tot een gladde en luchtige crème.

Stap 3: Maak de schedeldecoraties

Smelt de Raspberry en Orange Deco Melts apart volgens de instructies op de verpakking. Vul spuitzakken en vul de Wilton Mini Schedel mal voor de helft. Laat opstijven in de koelkast en herhaal tot je genoeg schedels hebt om de taart te bedekken.

Stap 4: Snijd en stapel de cake

Snijd elke biscuit in twee lagen met een cake leveler, zodat je vier lagen krijgt. Vul en stapel de lagen met frambozen botercrème en bedek daarna de hele cake met botercrème, maar laat de

bovenkant onbedekt.

Stap 5: Bereid de Enchanted Cream®

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® met 100 ml melk. Smeer een dunne laag op de bovenkant van de cake. Doe de rest van de crème in een spuitzak met Wilton spuitmond #1M.

Stap 6: Decoreer de zijkanten

Druk de uitgeharde schedels rondom de zijkanten van de cake. Voeg hier en daar kleine parels toe tussen de schedels voor extra detail en textuur.

Stap 7: Werk de decoratie af

Spuit toefjes bovenop de cake met de Enchanted Cream® en decoreer met Choco Crunch Pearls en Halloween sprinkles voor een griezelige afwerking.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.