# Creepy Spooky Cake

Verras je familie en vrienden op het griezeligste feestje van het jaar met deze schattige taart! Dit FunCakes recept voor deze leuke Halloween taart is gemakkelijk te volgen en geeft je snel resultaat.

## Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500 g

F10100
4,95 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Leaf Green 30 g

F44130
3,55 €

Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €

Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €

Wilton Poche à Douille Jetable 40cm pcs/12

03-3102
6,85 €

PME Deep Round Cake Pan Ø 25 x 7,5cm

RND103
17,09 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen 30 gram
- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Wilton Snoepoogjes 56 gram
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 500 gram ongezouten boter
- 400 ml water
- 90 ml water

## Benodigdheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 40cm, pk/12
- PME Taartzaag 30cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 25 x 7,5cm

## Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Botercrème

Meng 400 gram mix voor botercrème met 400ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur.

## Stap 2: Maak de FunCakes bakmix voor bescuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng de mix, eieren en het water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de cake in 35-40 minuten gaar. Oven tussentijds niet openen! De cake is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

## Stap 3: Maak de botercrème af

Klop 500 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengels voor botercrème in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de slagroom smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Verdeel de crème in drie porties en kleur iedere portie in een andere kleur.

## Stap 4: Plaats de spuitmondjes en vul de spuitzakken

Plaats de spuitmondjes in de spuitzakken en vul deze ieder met een andere kleur crème. Snijd de cake met behulp van de taartzaag drie keer door. Vul de onderste laag met paarse crème, spuit aan de buitenrand doppen en vul de rest van de laag met crème in een spiraal. Leg de tweede laag cake erop en vul deze met oranje crème. Vervolgens de derde laag opspuiten met groene crème met aan de buitenkant weer doppen. Leg de bovenste plak cake erop.

Spuit bovenop de taart hier en daar verschillende maten doppen (hoge en lage). Druk in de dopjes de oogjes. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*