



## Bloederige Halloween Taart

Schrik iedereen af met deze bloederige Halloween taart, met als basis een red velvet cake en een aardbeien glaze drip. Bloederig lekker!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake  
1kg

F10565  
8,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
4,07 €



FunCakes Glaçage Rouge 375g

F54360  
5,55 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond  
Ø20x7,5cm

RND083  
13,99 €



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013  
5,35 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12  
5,79 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Bakmix voor Red Velvet Cake 500gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 125gr
- FunCakes Glaze Topping Rood 375 g
- PME 100% Natuurlijke Smaakstof Aardbei 25gr
- 150 gram zachte roomboter
- 100 ml plantaardige olie
- 3 eieren (ca. 150 gram)
- 200 + 125 ml water

## Benodigheden

- PME Taartzaag 30cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm

## Stap 1: Maak de FunCakes bakmix voor Red Velvet Cake en de FunCakes Mix voor Botercrème

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpannen in met Cake Release. Maak 500 gram FunCakes mix voor Red Velvet Cake en 125 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking.

Verdeel het beslag over de twee bakpannen en bak de cakes in 40-45 minuten gaar. Stort ze hierna op een taartrooster en laat volledig afkoelen. Voeg naar smaak aardbeiensmaakstof aan de botercrème toe.

## Stap 2: Snijd de Red Velvet Cakes en vul met aardbeien botercrème

Snijd de twee red velvet cakes beide één keer doormidden, vul met aardbeiencrème en stapel op elkaar. Smeer de buitenkant ook af met de aardbeiencrème en maak met het paletmes horizontale strepen zodat het op een soort verbandwikkelt lijkt.

## Stap 3: Bedek de taart in rode FunCakes Glaze Topping

Doe de helft van de pot strawberry glaze topping in een spuitzak, knip er een puntje van af en spuit de glaze van bovenaf langs de rand zodat het naar beneden kan druipen. Bedek als laatste de hele bovenkant met glaze en strijk het glad met een paletmes. Als finishing touch steek je een mes rechtop in de taart.