



## Spinnenweb Taart

Wil jij iedereen laten schrikken met Halloween? Maak dan deze indrukwekkende Spinnenweb Taart! Schrikbarend lekker om te snacken tijdens een Halloween feest.

## Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g**  
F10100  
3,96 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g**  
F10125  
4,07 €



**FunCakes Pâte à Sucre Raven Black  
250g**  
F20135  
2,28 €



**FunCakes Pâte à Sucre Pastel Lilac  
250g**  
F20125  
2,28 €



**FunCakes Pâte Aromatisante  
Framboise 120g**  
F56240  
5,99 €



**FunCakes Nonpareils Rouge 80g**  
F51540  
2,28 €



**FunCakes Colle Alimentaire 22g**  
F54750  
2,45 €



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



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



**Wilton Spatule Coudée 32,5cm**  
02-0-0180  
9,69 €



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



**PME Racloir Haut Bord Droit**  
PS41  
5,85 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 400 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Fondant Pastel Lila 800 g
- FunCakes Fondant Zwart 100 g
- FunCakes Musketzaad Rood
- FunCakes CMC - Tylo Poeder
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 375 g ongezoeten roomboter
- 340 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Grote bbq marshmallows
- Jam naar keuze

## Benodigheden

- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 15cm pk/3
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- PME Lange Kunststof Schraper
- Plastic handschoenen

Begin op tijd met het maken van de spinnen, ca. twee dagen van te voren.

### Stap 1: Maak de spinnen

Kneed het zwarte fondant soepel met een mespuntje FunCakes Tylo Poeder en maak hier twee grote spinnen mee. Gebruik voor de ogen rode musketzaadjes. Plak de spin in elkaar met wat eetbare lijm en laat dit twee dagen goed drogen.

### Stap 2: Bak de bescuit

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C). Bereid 400 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet de bakpannen in met bakspray en verdeel het beslag over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

### Stap 3: Bereid de boterecrème en breng op smaak

Bereid 300 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking en breng het op smaak met de smaakpasta.

#### **Stap 4: Vul de biscuit met jam en botercrème**

Snijd de biscuit allebei twee keer door met de taartzaag. Vul ze met jam naar keuze en botercrème. Smeer de taart rondom af met een dunne laag botercrème, laat een half uur opstijven in de koelkast en bekleed de taarten met het lila fondant. Stapel de taarten op elkaar met een op maat geknipt goud/zilver karton en dowels.

#### **Stap 5: Maak de spinnenwebben met marshmallows**

Doe wat grote marshmallows in een magnetron bestendige schaal en smelt ze ongeveer 30 seconden tot ze gesmolten zijn. Roer even goed door. Doe de plastic handschoenen aan en neem een bolletje marshmallows tussen je handen. Trek je handen een paar keer van elkaar zodat er 'draden' ontstaan. Deze 'draden' vouw je rondom de taart, herhaal dit totdat je tevreden bent.

Maak de taart af met de grote spinnen.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.