



## Halloween snoep taart

Deze Halloween snoep taart heeft de vorm van een Halloween pompoen die als snoepmandje wordt gebruikt. Leer hoe je leuke fondant snoepjes maakt en vier Halloween met deze leuke taart.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525  
8,95 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1kg

F20500  
9,49 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €



Wilton Moule à Gâteau Citrouille

03-0-0106  
14,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125  
5,09 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
2,45 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155  
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Turquoise 30g

F44160  
3,65 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136  
6,85 €



Wilton Bâtonnets de Sucettes 15cm pcs/35

05-0-0044  
2,85 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cake Brownie 640gr
- FunCakes Mix voor Botercrème 125gr
- FunCakes Rolfondant Wit 700 gr
- FunCakes Suikerparels Large Zwart Glans 80g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Turquoise 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze 30g
- FunCakes Eetbare Lijm 22g
- Sugarflair Gekleurde Suiker Wit 100g
- Zwarte snoepjes, zoals drop tikkels of zwarte jelly beans
- 4 eieren (190 g)
- 80 +150gr boter
- 160 +125ml water
- Dropveters

## Benodigheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Jack-O-Lantern Pan with Flutes
- Wilton Lollipop Stokjes 15cm pk/35
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Smitmondje #003 Rond
- Wilton Smitmondje #2A Rond

## Stap 1: Maak de FunCakes Rolfondant

Verdeel 700 gram fondant in 6 delen. Kleur groen, geel, oranje, roze en blauw. Laat 1 deel wit.

### Toffees

Rol fondant uit tot een dikte van 2 mm. Gebruik de kleine opening van spuitmondje 2A om cirkels uit te steken. Snij de cirkels door de helft. Knijp de lange zijde een beetje samen om een waaier effect te krijgen. Maak van fondant rechthoekige blokjes. Maak met de achterkant van een kwastje gaatjes aan de zijkant van de rolletjes en plak hier de waiertjes in.

### Opgerolde snoepjes en zuurstokken

Maak van verschillende kleuren fondant rolletjes van 0,5 cm in doorsnede. Rol deze samen tot 1 rol. Maak verschillende rolletjes met verschillende lengtes en wissel af met kleuren. Van sommige snij je de uiteinden af, om zuurstokken te maken. Draai een rol op en plak het einde van de rol vast met eetbare lijm. Steek in sommige opgerolde snoepjes een lollipop stokje. In andere plaats je witte waaiers (zie beschrijving bij de toffees).

### Tumtums

Modelleer fondant in de vorm van tumtums. Smeer eetbare lijm op de snoepjes en rol ze door de Sugarflair Gekleurde Suiker Wit.

### Ronde fruitsnoepjes

Rol verschillende kleuren fondant uit tot 3 mm dikte. Gebruik de achterkant van spuitmondje 3 om cirkels uit te steken. Rol de cirkels tot balletjes en druk een beetje plat.

### Snoeprolletje

Rol verschillende kleuren fondant uit tot 3 mm dikte. Gebruik de kleine opening van spuitmondje 2A om cirkels uit te steken. Plak de verschillende kleuren rondjes op elkaar met wat eetbare lijm.. Maak witte waaiers met de grote opening van spuitmondje 2A (zie beschrijving bij de toffees). Maak de waaiers vast met eetbare lijm.

## **Stap 2: Maak de FunCakes bakmix voor Cake Brownie**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Mix 640 gram FunCakes mix voor Brownies met 3 eieren, 70 gram boter en 135 ml water in 3 minuten tot een glad beslag. Spatel het beslag in het pompoenbakblik en bak de brownie in 35-45 minuten gaar, check af en toe even met een sateprikker. Laat afkoelen en leg daarna op het taartkarton.

## **Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème**

Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 125 ml water en bereid daarna zoals aangegeven op de verpakking met 150 gram boter. Kleur de botercrème paars en smeer de taart af met de paarse botercreme.

Gebruik de zwarte parels voor de ogen, neus en de mond. Decoreer de taart verder met de zelfgemaakte snoepjes of met snoepjes wat je gekocht hebt.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton