



Monstertaart

Het is oktober en dat betekent... lekker bakken voor Halloween! Dit jaar heeft Jurino Ignacio van Soulfood.nl een wel heel leuke (en toch makkelijke) taart voor Halloween. Namelijk deze Halloween Monstertaart die hij met bakspullen van Deleukstetaartenshop heeft gemaakt! Je maakt deze griezelige Halloween Monstertaart met een luchtige chocolade biscuit die je vult met chocolademousse. De Halloweentaart is versierd met pretzel sticks die omgetoverd zijn tot kleine monstertjes met Deco Melts, Halloween sprinkles en snoepoogjes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
4,55 €



FunCakes Deco Melts Noir 250g

F25150
4,55 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre Halloween set/12

F50255
3,35 €



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
5,35 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,79 €



FunCakes Mix pour Génoise Chocolat 1kg

F10535
8,49 €



FunCakes Deco Melts Vert 250g

F25140
4,55 €



FunCakes Décorations en Sucre Yeux Ovales pk/32

F50175
2,79 €



FunCakes Mélange Halloween 55g

F52680
3,45 €



Callebaut Mousse au Chocolat Noir 800g

CB253207
23,45 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €

Ingredienten voor Halloween Monstertaart

- 250 gram FunCakes Bakmix voor Choco biscuit
- 400 gram Callebaut Chocolade Mousse Puur
- 200 gram Deco Melts naar keuze (Bijvoorbeeld wit, zwart, groen en roze)
- Snoepoogjes
- FunCakes Mini Chocolade Rocks Puur
- FunCakes Halloween Sprinkles
- FunCakes Suikerdecoratie Halloween
- 2 verpakkingen Pindakaas pepsels / zoute sticks
- 150 gram ei
- 55 ml water
- 500 ml volle melk

Overige benodigheden voor Halloween Monstertaart

- Ronde bakvorm Ø 20x7,5cm
- Afkoelrooster
- Paletmes

Stap 1: Bak de chocolade biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng de choco biscuit bakmix, de eieren en het water en klop het beslag op de hoogste snelheid in 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in de voorverwarmde oven gaar. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Maak de chocolademousse

Maak ondertussen de chocolademousse door de mix samen met de melk luchtig te kloppen. Dit kun je het beste doen met een elektrische mixer. Na het kloppen kun je de mousse het beste een uur in de koelkast zetten om op te stijven.

Stap 3: Halloween monster-sticks maken

Smelt de Deco Melts op max. 500W in een kom. Roer elke 15-20 seconden de melts goed door. Stop met verwarmen zodra de melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar). Blijf roeren totdat de melts volledig glad gesmolten zijn. Wanneer de deco melts gesmolten zijn, kun je er een beetje van op de zoute sticks scheppen. Versier de sticks daarna met suikeroogjes, chocolate rocks of andere sprinkles en laat ze op een vel bakpapier hard worden.

Stap 4: De Halloween Monstertaart opbouwen en versieren

Om de taart samen te stellen begin je met 'n laag chocoladebiscuit. Hierop doe je wat van de chocolademousse. Dan weer 'n laag chocoladebiscuit, mousse en tot slot de laatste laag biscuit. Verdeel nu de rest van de mousse over de boven- en zijkanten van de taart en smeer de taart af. Zet daarna de 'monsters' tegen de taart aan en versier de monstertaart tenslotte met sprinkles naar keuze. Eet smakelijk!