



## Halloween Cake "Eat, Drink & Be Scary" van Dorien's Bakery

Dorien's Bakery maakte deze spectaculaire Halloween stapeltaart speciaal voor Deleukstetaartenshop! En jij kunt deze zelf ook thuis maken!

### Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
1kg**  
F10560  
7,95 €



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
4kg**  
F10800  
25,55 €



**FunCakes Food Colour Gel Noir 30g**  
F44105  
2,92 €



**FunCakes Pâte à Sucre Raven Black  
1kg**  
F20530  
9,49 €



**FunCakes Pâte à Sucre Royal Purple  
250g**  
F20200  
2,85 €



**FunCakes Deco Melts Blanc 250g**  
F25110  
4,55 €



**Rainbow Dust Essentials Tylo Poudre  
50g**  
RD9300  
5,45 €



**Rainbow Dust Essentials Colle  
Alimentaire 50g**  
RD9340  
4,95 €



**Sugarflair Dusting Colour Noir 7ml**  
D134  
3,48 €



**Sugarflair Dusting Colour Chocolat 7ml**  
D136  
3,48 €



**Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol  
14ml**  
K101  
4,55 €



**Wilton Decorator Preferred Moule Rond  
Profond Ø20x7,5cm**  
03-0-0034  
11,79 €



**Wilton Decorator Preferred Moule Rond  
Profond Ø25x7,5cm**  
03-0-0030  
13,99 €



**Wilton Decorator Preferred Moule Rond  
Profond Ø15x7,5cm**  
03-0-0035  
10,65 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Rolfondant Donkerpaars
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Deco Melts - Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- RD Vloeibare Kleurstof Airbrush
- RD Vloeibare Kleurstof Airbrush
- RD Eetbare glitter - Zwart
- RD Essentials Eetbare lijm
- RD Essentials Tylose Poeder
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Vintage Goud
- Sugarflair Eetbare Kleurpoeder Chocoladebruin
- Sugarflair Eetbare Kleurpoeder Zwart
- Sugarflair Airbrush kleurstof Wit
- Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol
- +/- 22 marshmallows
- Rice Crispy Treats
- Eieren
- Boter
- Water

## Benodigheden

- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 15cm
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 20cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø25x7,5cm

Begin voor deze Halloween taart op tijd met het maken van de taarttopper, zwarte rozen, bloemen, grafstenen en fotolijstjes, deze hebben de tijd nodig om uit te harden.

### Stap 1: Het maken van de zwarte rozen

Meng tylose door zwarte fondant en boetseer de rozen, laat ze drogen op een matje of steek ze in piepschuim. Bewerk ze daarna met de Vintage Gold luster dust.

### Stap 2: Het maken van de fotolijstjes

Meng tylose door wit fondant en maak verschillende fotolijstjes en schedels met behulp van een mal, laat deze uitharden. Als deze zijn uitgehard, verf je ze met de Vintage Gold luster dust. Knip de eetbare prints uit en plak deze in de fotolijstjes.

### Stap 3: Het maken van de grafstenen

Maak de melts warm en meng wat zwart door het wit heen, zodat je grijs krijgt. Vul de mal met behulp van een spuitzak en laat de grafstenen uitharden. Dust ze daarna met grijs en zwarte dust.

## Stap 4: Het maken van de taarttopper

Voor de topper maak je een basis van Rice Crispy met marshmallows. Doe 22 marshmallows in een ingevette kom (Crisco/shortening) en smelt deze door middel van de magnetron, steeds 30 sec op 750 watt. Zodra de marshmallows mooi zijn gesmolten doe je er 3 cups rice crispy bij. Meng alles goed door elkaar tot je een massieve bal krijg. Vet je handen in met de crisco en boetseer de vorm van een schedel met een deel van het mengsel. Het andere deel gebruik je voor de top van de hoed, maak deze in een hoge cilindervorm. Laat beide boetseersels uitharden.

Voor de schedel gebruik je witte fondant gemengd met tylose. Maak tanden en plak deze met eetbare lijm op de rice crispy schedel. Smeer alles in met eetbare lijm, rol een lap fondant uit en bekleed de schedel. Met je vingers en tools ga je de oogkassen langs, tanden, etc. Laat de schedel nu met fondant uitharden. Met verschillende kleuren grijs en zwart dust, ga je met een penseel de schedel accenten geven. Met zwarte fondant, gemengd met tylose, bekleed je de top van de hoed op dezelfde wijze.

Rol van de overgebleven fondant een lap uit en snijd hier een ovale vorm uit (eventueel een bakje of bordje als leidraad) Zorg met wat huishoudfolie dat de randen van de hoed iets omhoog staan en ondersteunt wordt. Laat alles zo uitharden.

Zet daarna de hoed in elkaar door de rice crispy treat vorm op de ovale hoedenrand te plakken. Versier de hoed verder in Halloween stijl. Steek een dowel schuin in de schedel en knip op ongeveer 15 cm af. Schuif de hoed op de dowel, zodat de hoed vast komt te zitten aan de schedel.

## Stap 5: Het maken van de taart

Bak 3 biscuits in de maten 15, 20 en 25 cm. Geef het beslag eventueel een kleur. Maak botercreme mix aan voor de 3 taarten. Vul de biscuits en bekleed de 16cm en 25cm biscuit met zwarte fondant. De 20cm biscuit bekleed je met paarse fondant.

De paarse fondant taart krijgt een laagje zwarte damask print, door middel van de onlay mal. De andere taarten versier je met de airbrush door middel van stencils. De taart is nu klaar om gestapeld te worden. Leg langs de bovenste 2 taartlagen een zwart lint.

Plak de fotolijstjes op verschillende hoogtes op de paarse laag. Maak kettingen met de mal en plak deze boven de fotolijstjes. Langs de onderste taart laag komen de grafstenen te staan. Maak "stenen" met behulp van de koekjesuitsteker of boetseer ze. Geef ze wat meer accent door de zwarte dust. Plak alles aan de taart vast met eetbare lijm. Steek de rozen in de taart en zet vast met wat eetbare lijm. Stop in de bovenste laag dowels waar de schedel komt voor extra ondersteuning.

Plaats de topper op de Halloween taart en je stapeltaart is klaar!