



Heksenketel taart

Deze Heksenketel-taart zal een echte eye-catcher zijn op een Halloween feestje! Leer hoe je deze leuke taart maakt met het recept van FunCakes.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm

RND063
9,59 €



PME Dowel Rods en Plastique 31cm
pk/4

DR125
4,75 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €



FunCakes Pâte à Sucre Maroon Brown
250g

F20150
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €



Wilton Candy Mould Mini Crâne

03-0-0102
2,49 €



FMM Emporte-pièce Feuille

CUTLEAF
6,65 €



Sugarflair Paste Colour Lime Green 25g

A141
4,75 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange
250g

F20140
0,86 €

Benodigdheden

- FMM Bladeren Uitsteker Set/4
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Rolfondant Wit 250g
- FunCakes Rolfondant Bruin 250g
- FunCakes Rolfondant Tropical Oranje 250g
- FunCakes Piping Gel 350g
- FunCakes Deco Melts - Wit - 250g
- FunCakes Suikerdecoratie Ogen Rond Set/32
- FunCakes CMC - Tylo Poeder 60g
- FunCakes Eetbare Lijm 22g
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Candy Mold Mini Skull
- PME Plastic Dowel Stokjes 31cm pk/4
- Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Limoengroen 25g
- 5 eieren
- 250 + 150 gram zachte ongezoeten roomboter
- 125 ml water
- Cacaopoeder
- Schaartje
- Scherp mes

Stap 1: Voorbereiden van de botercrème en maak het cupcakebeslag

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème en 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet twee bakvormen van 15 cm doorsnee in met bakspray en vul met het cupcakebeslag. Bak de cakes ongeveer 50-55 minuten en stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen. Check na 40-45 minuten af en toe of ze gaar zijn met een sate prikker.

Stap 2: Verwarm de witte Deco Melts

Verwarm de witte Deco Melts volgens aanwijzing op de verpakking en vul hiermee een spuitzak. Knip er een klein puntje af, vul de mold tot aan de randjes en zet in de koelkast zodat het kan opstijven.

Stap 3: Maak de benen van fondant

Rol 100 gram paarse en 75 gram witte fondant uit. Snijd van de witte fondant stroken en leg dit op het paarse fondant. Ga er met de rolstok een paar keer overheen zodat het als het ware samensmelt. Smeer de dowel in met piping gel en vouw het gestreepte lapje er omheen. Vouw de achterkant tegen elkaar aan en knip strak langs de dowel af. Kneed door een klein stukje zwarte fondant een beetje tylo poeder en boetseer hier twee puntschoenen van. Steek de beklede dowels erin en laat staan om te drogen. Rol een klein stukje bruin fondant uit en maak hier gespen en riempjes van die je op de schoen plakt met eetbare lijm. Verf de gespen goud met de food paint. Maak van de bruine fondant verschillende maten rolletjes en geef ze met het cutting wheel nerven. Druk met je duim een kant van de 'boomstronken' iets plat zodat straks de cake goed recht staat en laat iets drogen. Kneed de rode en oranje fondant door elkaar, rol uit en steek hier twee maten blaadjes uit voor de vlammen.

Stap 4: Snijd de cakes in de corm van een ketel

Snijd de bovenkant van de cakes af, vul de cakes met botercrème en stapel weer op elkaar. Snijd het met een scherp mes in de vorm van een ketel. Smeer hem rondom af met botercreme en plaats in de koelkast om op te stijven.

Stap 5: Bekleed de taart met fondant

Kneed 500 gram zwarte fondant goed door, rol uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad en bekleed hiermee de cake. Plaats de cake op zijn kop, hierdoor kun je hem makkelijker bekleden. Draai de cake om en maak een rolletje fondant voor het randje rondom de ketel. Knip de dowels (benen) op maat en plaats deze in de cake. Verwarm de Dip 'n Drip samen met wat limoen groene kleurstof circa 10 seconden in de magnetron en giet dit over de bovenkant van de taart. Haal de skulls uit de mal en leg dit in de groene laag. Leg hier ook wat oogjes in.

Stap 6: Maak de taart af

Maak het fondant rondom de cake een beetje vochtig en gebruik de cacaopoeder en een grote kwast om het een roestig uiterlijk te geven. Positioneer de takken en plaats de cake erop. Plak de vlammen langs de onderrand vast met een beetje eetbare lijm.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes