Halloweentaart met spookjes

Ingrediënten

2 Stuk(s) Eiwit
75 g (gram) Suiker (fijne)
75 g (gram) Poedersuiker
1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
2 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g (gram) Melkchocolade
150 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
1 Pak Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
2 Spuitzak (met glad spuitmondje)
Bakplaat met bakpapier

1. Eiwitschuim maken

Verwarm de oven voor op 100 graden.

Maak je kom en garde vetvrij. Doe dit bijvoorbeeld door een schijfje citroen door de kom en langs de garde te halen.

Splits de eieren. Zorg dat er geen eigeel in het eiwit terecht komt. Hierdoor zal het eiwit niet stijf worden. Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept.

Start met het kloppen van de eiwitten. Zodra de eiwitten wit worden kan de kristalsuiker lepel voor lepel toegevoegd worden. Blijf kloppen tot het eiwit gaat glanzen. Test als laatste of er mooie pieken zijn als de garde uit het eiwitschuim wordt getrokken. Klop verder als dit nog niet kan.

Spatel de poedersuiker voorzichtig door het eiwitschuim.

Doe het eiwitschuim in een spuitzak en spuit de spookjes op het bakpapier.

Bak de spookjes af in een uur en laat de kransjes volledig afkoelen in een gesloten oven.

2. Halloween taart maken

Doe de biscuitmix, de eieren en 50 ml water in een beslagkom en meng met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Vul de taartvorm met de biscuit. (tip: vul evt. 3 vormen van 18 cm/ baktijd 20-25 minuten)

Bak de halloweentaart in ca. 30-40 minuten af.

Laat de biscuit volledig afkoelen op een rooster.

3. Ganache maken

Smelt de chocolade au bain-marie en voeg de slagroom toe. Roer de slagroom goed door de chocolade en laat het volledig afkoelen in de koelkast.

Klop de dik geworden ganache luchtig op en doe de opgeklopte ganache in de spuitzak.

4. Halloween taart samenstellen

Leg de eerste biscuitlaag van de taart op een bord en spuit kleine dopjes op de onderste laag. Herhaal deze stappen nog twee keer. Strijk de bovenkant van de glad zodat de spookjes bovenop de taart kunnen staan.

Plaats de spookjes net voor het serveren zodat de spookjes bros blijven.