# Red Velvet drip halloweentaart

## Ingrediënten

2 pak(ken) Dr. Oetker Red Velvet Cake
4 Stuk(s) Ei
500 ml Verse slagroom (onbereid)
200 g (gram) MonChou®
70 g (gram) Pure chocolade
Marsepein (of fondant in de kleur oranje en groen)
Modelleerfondant (wit)
Marshmallows
Dr. Oetker Suikeroogjes
Chocoladesnoepje (bv. Maltesers)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Chocofantasie

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Lepel
Taartzaag
Edge side scraper
Spuitzak
4 Stuk(s) Houten stokje
Uitsteekvormpje (rond)

## 1. Voorbereiden

Zorg dat de **eieren (4 stuks**) op kamertemperatuur zijn. Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.

Vouw de beide bakvormen (volg de instructies op bakvorm) en zet deze beiden op de bakplaat.

## 2. Red velvet cakebeslag maken

Doe beide zakjes taartmix met de eieren en **slagroom (200 ml)** in een beslagkom. Roer het geheel eerst rustig door tot een gladde massa die niet meer stuift.

Klop het geheel daarna met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de bakvormen terwijl deze op de bakplaat blijven staan.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak de taart in 50-55 minuten gaar. Haal de taart uit de oven en laat hem in de bakvorm - minimaal 30 minuten - goed afkoelen.

> ### Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.

> ### Verkleuring voorkomen
> Was de beslagkom en de garden direct af met lauw water om rode aanslag te voorkomen.

# 3. Halloweentaart vullen en decoreren

Snijd met een mes het bolletje/kapje van de beide red velvet cakes zodat de bovenkant recht is. Snijd daarna met een mes de kartonnen bakvormen los van de red velvet cake.

Snijd de beide red velvet horizontaal doormidden met een scherp kartelmes, zodat je in totaal vier taartlagen hebt; Laat deze taartlagen boven en onderkant goed afkoelen, voordat je hem decoreert.

Doe de **MonChou (200 g)** in een kom en mix deze met een mixer met garden glad. Voeg de zakjes toppingmix en de aangegeven hoeveelheid **slagroom (300 ml)** toe en mix het geheel nogmaals in ½ minuut met de mixer op de laagste stand tot een dikke massa.

Mix de topping daarna met een mixer met garden in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige topping.

Leg een onderste taartlaag van de red velvet cake op een serveerbord. Verdeel hier 2 volle eetlepels topping over. Leg een zo recht mogelijk afgesneden bovenkant hierop en verdeel hier ook 2 volle eetlepel topping over. Vervolg met nog zo'n bovenkantlaag red velvet en 2 eetlepels topping. Als laatste leg je een onderkantlaag op de kop op de laatste laag topping zodat je een mooie rechte bovenkant van de taart krijgt.

Smeer de taart royaal en netjes af met de overige topping. Gebruik eventueel een side scraper om het netjes af te werken. Laat de taart paar uur koel worden in de koelkast.

## 4. Versier je halloweentaart

Verwarm zachtjes de overige **slagroom (70 ml)** in een steelpannetje. Hak ondertussen de **chocolade (70 g)** in stukjes. Als de slagroom warm is haal je deze van het vuur en voeg hier de chocolade aan toe. Roer dit tot een glad mengsel met lepel of garde. Vul eventueel de spuitzak met deze zogeheten ganache.

Gebruik een spuitzak of lepel om de chocoladedrips op de zijkant van de koele taart aan te brengen. Verdeel hierna de rest van de ganache over de bovenkant van de taart. Zet de taart weer terug in de koelkast.

Maak oranje pompoenen van het oranje fondant of marsepein. Maak kleine bolletjes die je beetje indrukt aan de bovenkant. Maak met een mesje kleine inkepingen van boven naar beneden. Maak een steeltje van het groene fondant of marsepein. Plak een klein stukje met een beetje water op de oranje pompoen.

> ### Spuitzak en Lepel techniek
> Knip een puntje van de zak en spuit op de rand van de taart kleine beetjes ganache, zodat dit langzaam naar beneden loopt. Of giet met een lepel kleine beetjes ganache over de rand van de taart.

## 5. Spookjes van marshmallows maken

Maak spookjes door met een kommetje of andere rond voorwerp cirkels uit **wit fondant** te steken. Prik een halve **marshmallow** op een stokje en vouw hier de cirkel over heen.

Teken met een **eetbare pen** een mondje en oogjes op het witte fondant of marsepein. Maak spookjes van marshmallows door deze op een lollystokje te prikken en teken hier ook een mondje en oogjes op.

Verdeel de fondant decoratie en maltesers over de bovenkant van de taart. Strooi als laatste de **spikkels** over de bovenkant en druk ze voorzichtig in de zijkant van de taart.