


Halloweentårta

Recept på en läskigt god tårta med spännande fyllning, som enklast görs i en långpanna.

cirka 16 - 20 portioner

 Lite träning krävs

 up to 70 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

375 g pumpa (hokaido eller butternut)
375 g rårorsocker
5 st ägg (M/L)
0,75 tsk salt
300 g vetemjöl
2 påsar Dr. Oetker Mandel skalad hackad
1 msk Dr. Oetker Bakpulver
6 g apelsinskal
1 tsk kanel
250 g smör smält

Dekoration:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
cirka 1 - 2 msk florsocker
0,5 - 2 krm Dr. Oetker Hushållsfärg svart , röd och gul
1 st Dekorationsglasyr

1 Sätt ugnen på 180 grader varmluft. Halvera pumpan, gröpa ur kärnorna med en sked och skär bort skalet. Mixa pumpaköttet i en matberedare och blanda samman med socker och ägg. Tillsätt salt, mjöl, mandlar, bakpulver, apelsinskal, kanel och smält smör. Blanda snabbt ihop till en smet. Fördela smeten i en smord långpanna.

2 Grädda kakan 20-25 minuter. Låt kakan svalna helt i formen på ett galler innan du dekorerar den.

3 Garnering:

Blanda en tjock orange glasyr av florsocker, röd och gul hushållsfärg och använd för att färga $\frac{3}{4}$ av sockermassan orange. Kavla ut den på ett bakplåtspapper så att det räcker för att täcka kakan. Blanda en tjock svart glasyr till infärgning av resterande sockermassa. Kavla ut den svarta sockermassan på ett bakplåtspapper och stansa eller skär ut åtta runda cirklar till spindlar, 4 med en diameter på ca 4 cm och 4 med en diameter på ca 3 cm. Lägg dem ovanpå varandra som kropp och huvud och måla ögon och mun med vit och röd dekorationsglasyr. Blanda en svart glasyr till pupiller samt spindelväv. Splitsa först spindelväven på kakan innan du placerar dit spindlarna och målar ben