

Läskig Halloweentårta

En läskig tårta som är rolig att baka till Halloween.

cirka 12 bitar



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Fun + confetti blir funfetti. Denne halloweentårta med sina färgsprakande bottnar, och dekoration passar perfekt till höstens läskiga bak.

1 Funfetti tårtbotten:

Sätt ugnen på 160 °C varmluft eller 175°C över- och undervärme.

Blanda mjöl, socker, bikarbonat och bakpulver i en bunke. I en annan skål blandar du smör, äggvitor, vanilla paste, crème fraiche och mjölk. Vänd därefter försiktigt samman de torra och blöta ingredienserna. Rör ner Rainbow strössel. Fördela smeten i tre stycken bakpappersklädda springformar (16 cm).

Grädda bottnarna i mitten av ugnen i 30-35 min. Känn efter med provsticka om de är klara. Stickan ska vara torr.

Ingredienser:

Redskaber:

Funfetti tårtbotten:

200 g vetemjöl
175 g socker
0,25 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
175 g mjukt smör
3 st äggvita
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
1 dl creme fraiche 18%
1 dl mjölk
1 Förp. Dr. Oetker Rainbow mix

Färskostkräm:

250 g mjukt smör
250 g florsocker
2 tsk Vaniljpasta Taylor & Colledge
175 g färskost
35 g kakao
cirka 1 - 2 tsk Dr. Oetker Hushållsfärg svart
Dr. Oetker Gelfärger röd och gul
blandas till orange

Dekoration:

1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes
Dr. Oetker Black & Gold strösselmix

2 Färskostkräm:

1. Vispa smöret lätt och luftigt med en elvisp. Sikta ned florsocker och vispa vidare i 5 min.
2. Tillsätt vanilla paste och rumstempererad färskost och vispa vidare tills krämen är väl blandad.
3. Dela upp krämen i olika skålar så du har 1/3 av krämen i en och 2/3 i en annan. Sikta ned kakao och tillsätt svart hushållsfärg i den lilla mängden kräm. Ta lite färg i taget tills önskad svart nyans. Färga den andra delen kräm med röd och gul gelfärg tills smeten har en orange ton.

3 Montering:

Placera ena botten på ett serveringsfat och bred ett tunt lager av den svarta frostinggen uppepå. Lägg nästa botten ovanpå och bred på ett lager orange kräm. Lägg den sista botten på toppen. Täck sidorna av tårtan med den svarta krämen. Ställ tårtan i kylan i ca 30 min.

Bred sedan ett lager orange kräm över sidorna på tårtan. Se till att spara lite kräm till dekorationen.



4 Dekoration:

1. Lägg resten av den orangea krämen i en spritspåse med stängd stjärntyll. Spritsa toppar av färskosten längs kanten av tårtan. Låt tårtan stå i kyl ytterligare ca 30 min.
2. Använd en vass kniv och rita konturer av ögon och mun som på en halloweenpumpa. Skrapa därefter bort den orange krämen så att den svarta krämen inunder kommer fram.
3. Dekorera slutligen med Sugar eyes och Black & Gold strössel.