

# Halloween Schnitte

## Image



## Halloween Schnitte

Een schnitte opgebouwd uit chocolade plakken, bosbes- én sinaasappel botercrème, spookachtig afgewerkt!

180°C

15-20 min

7 stuks

## Ingrediënten

### Chocolade plakken:

1500 g Dawn Creme Cake Mix Chocolade

550 g Heelei  
450 g Olie  
330 g Water

### **Botercrème Bosbes:**

310 g Dawn Crème au Beurre  
310 g Suiker  
700 g Water  
700 g Boter  
125 g Dawn Compound Bosbes  
Kleurstof Paars

### **Botercrème Sinaasappel:**

200 g Dawn Crème au Beurre  
200 g Suiker  
450 g Water  
450 g Boter  
80 g Dawn Compound Sinaasappel  
Kleurstof Oranje

### **Afwerking:**

250 g Dawn Chocolate Frosting  
Souplesse puur  
Souplesse sinaasappel

## **Instructies** [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

### **Chocolade plakken:**

1. Meng alle ingrediënten gedurende 3 minuten op middelmatige snelheid met de vlinder.
2. Verdeel over elke plaat 900 g beslag.
3. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 15-20 minuten.

## **Botercrème:**

1. **Crème au Beurre**, suiker en water 10 minuten weken.
2. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid.
3. Voeg het mengsel toe aan de boter en klopp alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid.

## **Opbouw:**

1. Plaats één cakeplak in een plaat van 60x20 cm.
2. Strijk hierop 1100 gram bosbessencrème.
3. Plaats hierboven op weer een cakeplak en strijk hierop 1100 g sinaasappelcrème.
4. Plaats hierboven op de laatste cakeplak en strijk hier nog eens 850 g bosbessencrème op uit.

## **Afwerking:**

1. Snijd de schnitten op 8x17 cm.
2. Warm de **Souplesse** op tot 40°C en vorm een spinnenweb op de schnitte.
3. Spuit doppen **Chocolade Frosting** op en werk af naar wens.

## **Image**



**Image**





**Image**

