

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 Chocolate

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

