

## Halloween Vlaai

**Image**



# Halloween Vlaai

Een heerlijke vlaai met sinaasappel bavaroise en zelfgemaakte spookjes! Griezellig lekker!

Divers

Divers

5 stuks

## Ingrediënten

### Vlaaibodem:

1000 g Dawn Denkanol

600 g Boter

500 g Basterdsuiker

100 g Water

### Vlaaivulling:

770 g Dawn Creme Cake Mix Chocolade

270 g Heelei

230 g Olie

190 g Water

80 g Dawn Koekzoet

250 g Dawn Confibel Abrikoos

250 g Dawn Delifruit Sinaasappel

### Sinaasappel Bavaroise:

275 g Dawn Fond Neutraal

275 g Water, 25°C

1375 g Slagroom, ongezoet, lobbig

110 g Dawn Compound Sinaasappel

## Decoratie Spookjes:

500 g Dawn Silvia Meringue Poeder

175 g Water

## Afwerking:

500 g Souplesse sinaasappel

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

### Vlaaibodem:

1. Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen.
2. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen.
3. Uitrollen op 5,5 mm dikte en vlaai-pannen van 22 cm Ø fonceren.

### Vlaaivulling:

1. Meng alle ingrediënten, behalve de **Confibel Abrikoos** en **Delifruit Sinaasappel**, gedurende 3 minuten op middelmatige snelheid met de vlinder tot een chocoladebeslag.
2. Strijk op de vlaaibodem ca. 50 g **Confibel Abrikoos** en ca. 300 g chocolade beslag.
3. Bakken inschietoven 200°C (rotatieoven 180°C) gedurende 25 minuten.
4. Laat afkoelen.
5. Spuit een spiraal **Delifruit Sinaasappel** van ca. 50 g op bodem en vries in.

### Sinaasappel bavaroise:

1. Meng de **Fond** met water, daarna **Compound** toevoegen.
2. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.
3. Strijk ca. 400 g bavaroise op de vlaai en vries in.

### Decoratie spookjes:

1. Meng **Silvia** met het water.
2. Klop op in de hoogste versnelling met een garde tot een standig schuim.

3. Spuit doppen op en bak daarna.
4. Inschietoven 110°C (rotatieoven 90°C) gedurende 40 minuten.
5. Spuit met chocolade oogjes op de schuimdopjes.

**Afwerking:**

1. **Souplesse** opwarmen tot 40°C, vlaai overgieten en afwerken naar wens.

**Image**





**Image**





**Image**

