

Ingrediënten

Voor het deeg: 200 g gezeefd meel 1 koffielepel bakpoeder 120 g zachte boter 80 g poedersuiker 1 pakje Vanillesuiker 1 ei. Voor de vulling: 1 room 1 pakje Vanillesuiker 250 g geraspte melkchocolade. Voor het glazuur: 250 g gesmolten fondant chocolade. Ter versiering: Een beetje fijn geraspte chocolade Een beetje gesmolten witte chocolade Enkele snoepveters.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Halloween-spinnen.

Hulpmiddelen

Een oven, een kookpot, een kom, een spuitzak met gladde mond, bakpapier, vormpjes en een mixer met deeghaken.

Vorbereiding

Baktijd en oventemperatuur: Elektrische oven: 180°C, voorverwarmen Gasoven: stand 3, voorverwarmen. Meng het meel met het bakpoeder en zeef het geheel in een mengkom. Voeg de overige ingrediënten in de aangegeven volgorde bij het meelmengsel en kneed het geheel met de mixer tot een glad deeg. Laat het vervolgens 30 minuten in de koelkast afkoelen.

Bereidingswijze

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Haal met een steekvormpje schijfjes, met een doorsnede van ongeveer 6 cm, uit het deeg en leg deze op een met bakpapier belegde bakplaat. Schuif de plaat in het midden van de voorverwarmde oven en laat 10 min. bakken. Laat de room en de vanillesuiker voor de vulling even opkoken. Neem de kookpot van het vuur en roer de chocoladeschilfers er zo lang door, totdat deze volledig gesmolten zijn. Laat de vulling afkoelen, roer er meermaals door. Laat voor het glazuur de chocolade smelten. Zodra de koekjes afgekoeld zijn, doordrenkt u de helft van de koekjes met de bovenkant in de gesmolten chocolade. Spuit de witte chocolade in spiraalvorm met een kornetje op de glazuur. Vervolgens trek u met een fijn prikkertje van binnen naar buiten lijnen in de nog vloeibare chocolade om het spinnenweb te bekomen. Klop de afgekoelde, dik vloeibare vulling lichtjes op en vul hiermee een spuitzak. Spuit de helft van de vulling op de onderste koekjes en druk beide koekjes voorzichtig tegen elkaar aan. Met de vulling die overblijft, spuit u een langwerpige dotje voor het spinnenlichaam en een rond dotje voor het spinnenhoofd boven op het koekje, dat u vervolgens bestrooit met wat geraspte chocolade. Snijd de snoepveters in 7 cm lange stukken en gebruik ze als poten voor de spin. Voor de ogen en de mond kan u kleine witte chocoladedotjes op het kopje spuiten en met een tandenstokertje er wat glazuur op aanstippen.