

Ingrediënten voor 6 personen

6 eieren 300 g zelfrijzende bloem
300 g suiker 225 g malse boter 4
eetlepels bloedsuiker 40 cl
slagroom 30 chocoladedruppels
16 suikerdecoraties

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Belgisch

Gang: Nagerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Halloweencake

Halloweencake , makkelijk en de kids zijn er dol op

Hulpmiddelen

Springvorm spuitzak

Bereidingswijze

Bereidingstijd: 15 min. + 40 min. bakken -Verwarm de oven voor op 180°C. -Klop de boter met de suiker tot een romige massa en voeg dan de eieren, de bloem en het zout toe. -Giet de bereiding in een springvorm en bak 40 min. in de oven. -Prik met een mes of breinaald in de cake. Als er geen beslag meer aanhangt, is hij gaar. -Haal de cake uit de vorm en laat afkoelen op een taartrooster. -Klop de room stijf en voeg de poedersuiker toe. -Bestrijk de cake met de helft van de slagroom en schep de andere helft in een spuitzak. -Hiermee spuit je kleine roomspookjes op het gebak. - Maak oogjes met de chocoladepastilles en werk af met de suikerdecoratie.

