

Kasteelcake

10 - 14 porties



enige ervaring gewenst

tot 60 Min.



Ingrediënten:

Voor het deeg:

375 g bloem
1 zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
2 eetl. cacaopoeder
200 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
5 eieren
125 ml water
250 ml olie (zonnebloemolie)

Voor de decoratie:

2 eetl. abrikozenconfituur
1 zakje Dr. Oetker
Chocoladeglazuur
125 g petit-beurre koekjes
Dr. Oetker Rolfondant wit
Dr. Oetker Chocoladestiften

Extra:

2 chocolade gebakstaafjes (Mikado) / 4 eetbare ijsbekertjes / enkele cuberdons / enkele snoepspinnen

Baktijd en temperatuur:

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven: 160 °C

Baktijd: 25 minuten

- 1 Meng de bloem met de Backin en het cacaopoeder in een mengkom en voeg de overige ingrediënten toe. Meng het geheel met de mixer, eerst kort op de laagste stand en vervolgens gedurende 2 minuten op de hoogste stand tot een glad deeg. Giet het deeg op de bakplaat en strijk het glad en bak heet gedurende ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat het gebak in de bakplaat op een rooster afkoelen.
- 2 Maak het afgekoelde gebak los van de vorm en snij het op een plank in vier stukken. Snij een vierde in 16 gelijke stukken, dat worden de torens.

3 Samenstellen van het kasteel:

Bestrijk 2 grote stukken met confituur en leg ze op elkaar. Het stuk zonder confituur komt helemaal bovenaan. Maak indien nodig de randen recht. Bestrijk de zijkanten met een laag chocoladeglazuur en kleef hier mini-boterkoekjes tegen als bakstenen. Voorzie een deur aan de voorkant.

4 Snij uit het overgebleven gebak een brug en bevestig deze met gebakstaafjes aan het kasteel. Breng op 3 kleinere stukken gebak een laag gesmolten chocolade aan en kleef deze als torens op de hoeken. Plaats de andere stukken als muur ertussen.

5 Kleef voor de kantelen eetbare ijsbekertjes op de torens met een beetje chocoladeglazuur. Om de spookjes te maken, rol je de witte rolfondant uit tot een cirkel met een diameter van 5 cm. Zet een cuberdon vast op een tandenstoker en bedek hem met de witte rolfondant. Teken de gelaatstreken van een spook met behulp van een chocoladestift. Plaats de spookjes op het kasteel. Versier het kasteel verder met snoepjes.

Als basis kan je ook, twee verpakkingen Dr. Oetker Bereiding voor Brownies gebruiken.