

Cookie Cake

Maak zelf een Cookie Cake met onderstaand recept en de templates uit dit bestand:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 500 gram FunCakes mix voor Cookies met 150 gram (room)boter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 0,5 cm dikte. Print de cijfers en/of letters uit die je wilt maken. Knip deze uit, en snij met een mes de vorm in het koekjesdeeg. Snij elke cijfer/letter 2 keer uit. Leg de cijfers/letters op een bakplaat met papier. Je kunt ook het deeg uitrollen op de bakplaat en daarop de vorm uitsnijden. Bak de koeken in ongeveer 15 minuten gaar. Laat de koeken afkoelen.

Maak ondertussen de Zwitserse meringue botercrème. Verwarm au bain-marie 100 gram gepasteuriseerde eiwitten in een hitte bestendige kom. Als het eiwit warm is, voeg je 200 gram suiker toe. Blijf roeren met een garde totdat je geen korreltjes suiker meer ziet. Haal de kom uit de pan en mix het mengsel op hoge snelheid totdat het stevig is en je pieken kunt trekken. Wanneer je een ballongarde gebruikt, vervang je die nu door een platte menghaak. Voeg vervolgens blokje voor blokje 300 gram roomboter toe aan het eiwitmengsel, terwijl je blijft mixen. Voeg pas een volgend blokje toe als het andere blokje is opgenomen. Voeg een theelepel vanille extract toe. Mix het vervolgens 10 minuten lang op hoge snelheid. In plaats van deze botercrème, kun je ook FunCakes mix voor Botercrème maken.

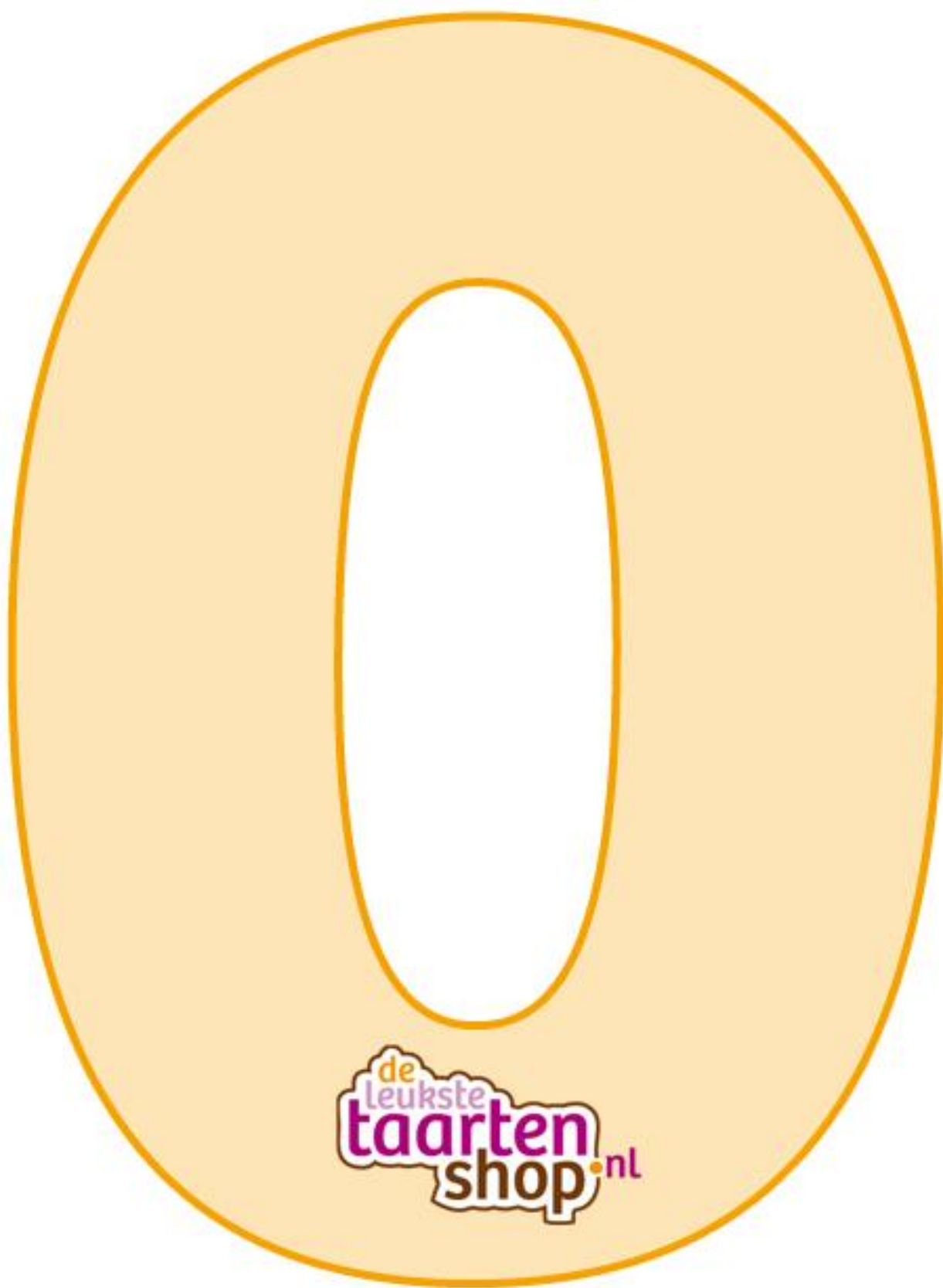
Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje 1A. Spuit mooie ronde toeven op elke koek in rijen van 2. Leg dezelfde cijfers/letters op elkaar. Decoreer naar wens met bijvoorbeeld snoep, macarons, meringues, chocolade, eetbare bloemen en fruit.

Make your own cookie cake with this recipe and the templates from this file:

Mix 500 grams of the mixture with 150 grams of butter and 1 egg and knead it into a firm dough. Let the dough stiffen in the fridge for at least 1 hour. Roll out on a floured flat surface to a thickness of 0,5 cm. Print out the numbers and letters you want to make, you can find the templates here. Cut them out, and use a knife to cut the numbers out of the cookie dough. Cut out each number/letter twice. Lay them on a baking tray covered with parchment paper. You can also roll out the dough on the baking tray and cut out the shapes thereon. Bake the cookies in 15 minutes until golden. Let the cookies cool down.

Meanwhile, prepare the Swiss meringue buttercream. Heat au bain-marie 100 gram pasteurized egg whites in a heat-proof bowl. When the egg white is warm, add 200 gram sugar. Keep on stirring with a whisk until the sugar is dissolved. Remove the bowl from the pan and mix the mixture at high speed until it forms stiff peaks. When you use a balloon whisk, switch it to a flat beater. Add 300 gram cream butter cube by cube to the mixture, while you keep mixing. Don't add the cubes too fast after each other. Add a teaspoon of vanilla flavouring. Mix it for 10 minutes at high speed. Instead of this buttercream, you can also prepare FunCakes mix for Buttercream.

Put the buttercream in a piping bag with decorating tip 1A. Pipe neat round dots on each cookie, in rows of two. Place the same numbers/letters on top of each other. Decorate as desired with candy, macarons, chocolate, edible flowers and/or fruit.











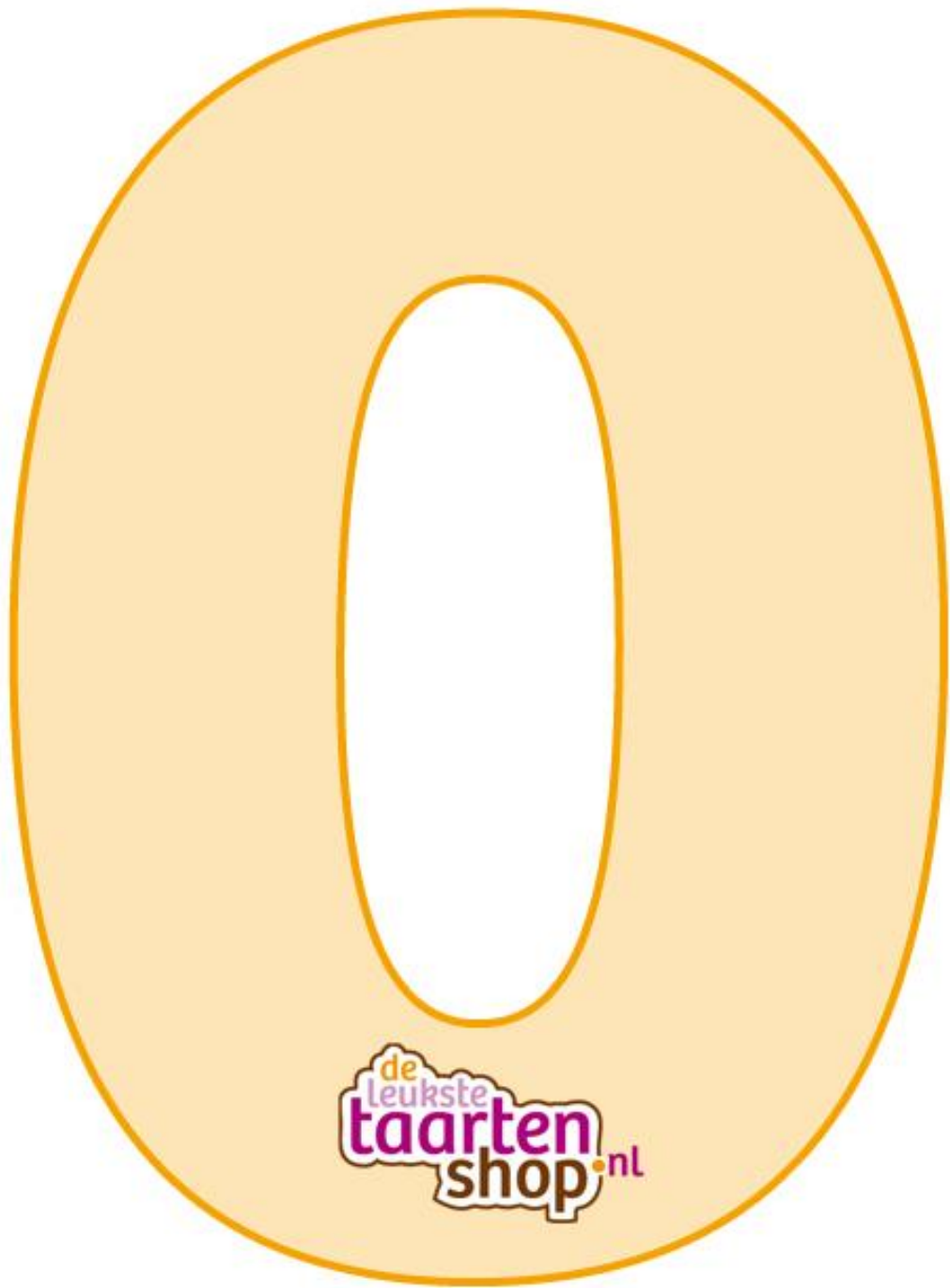


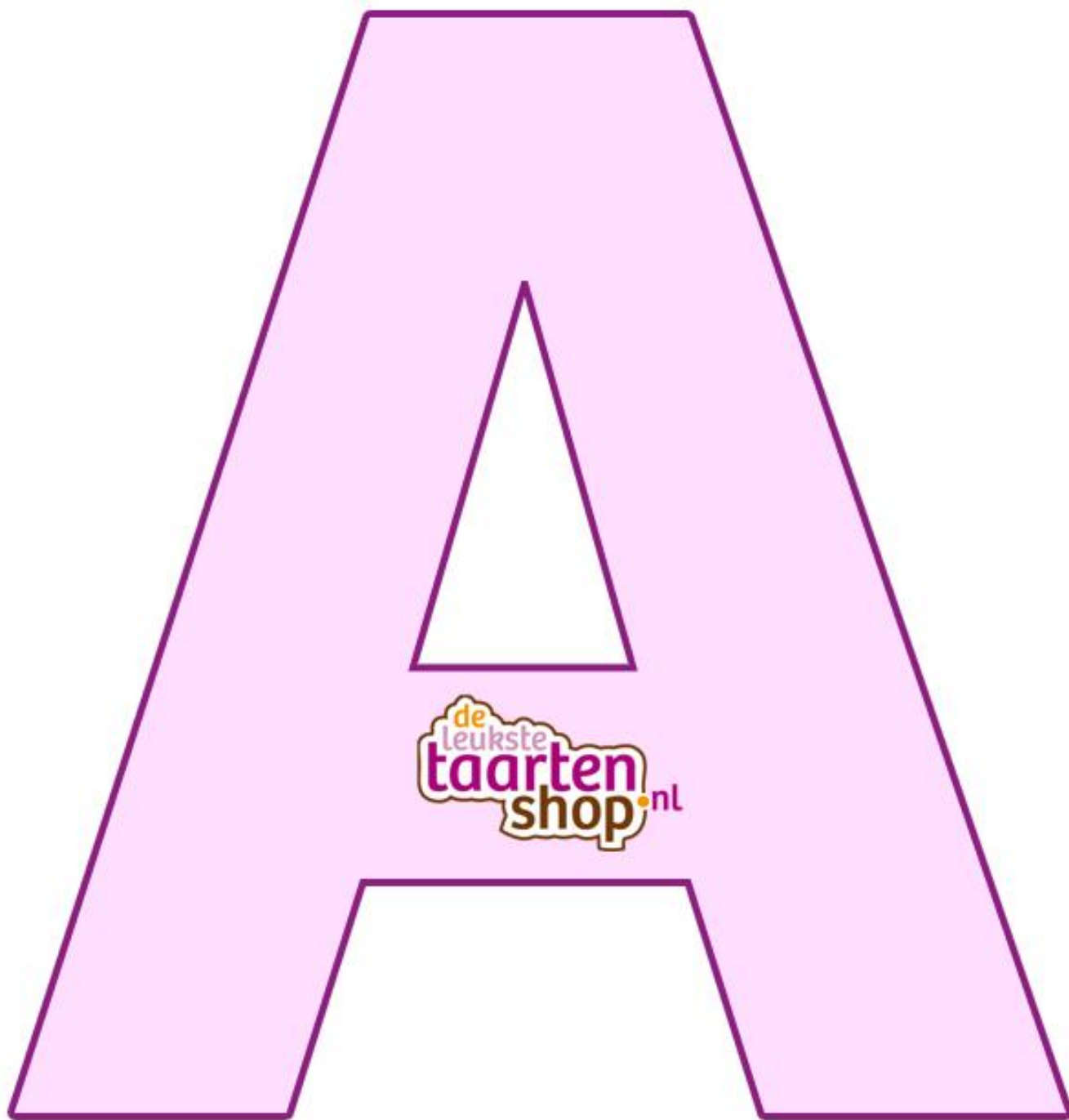




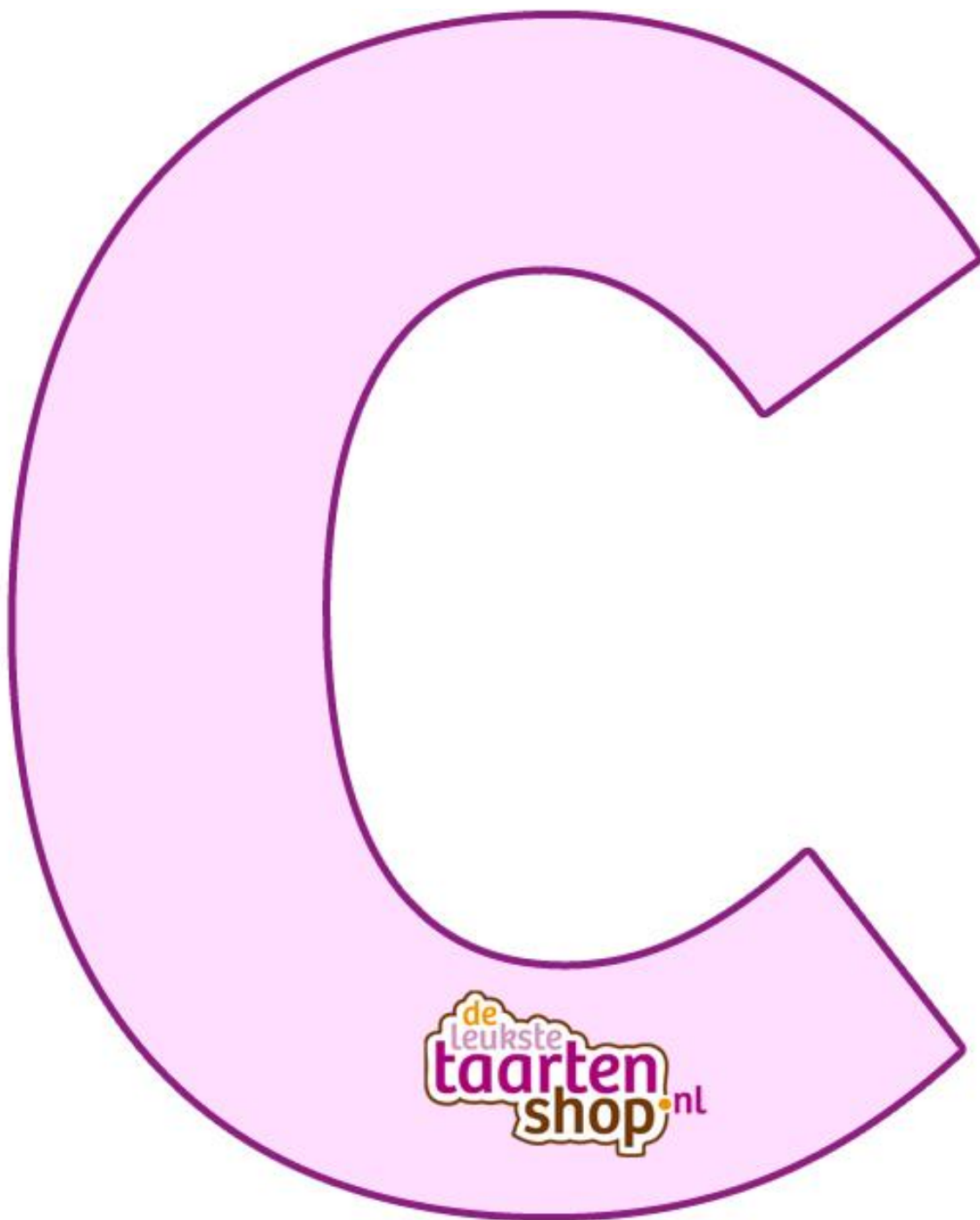


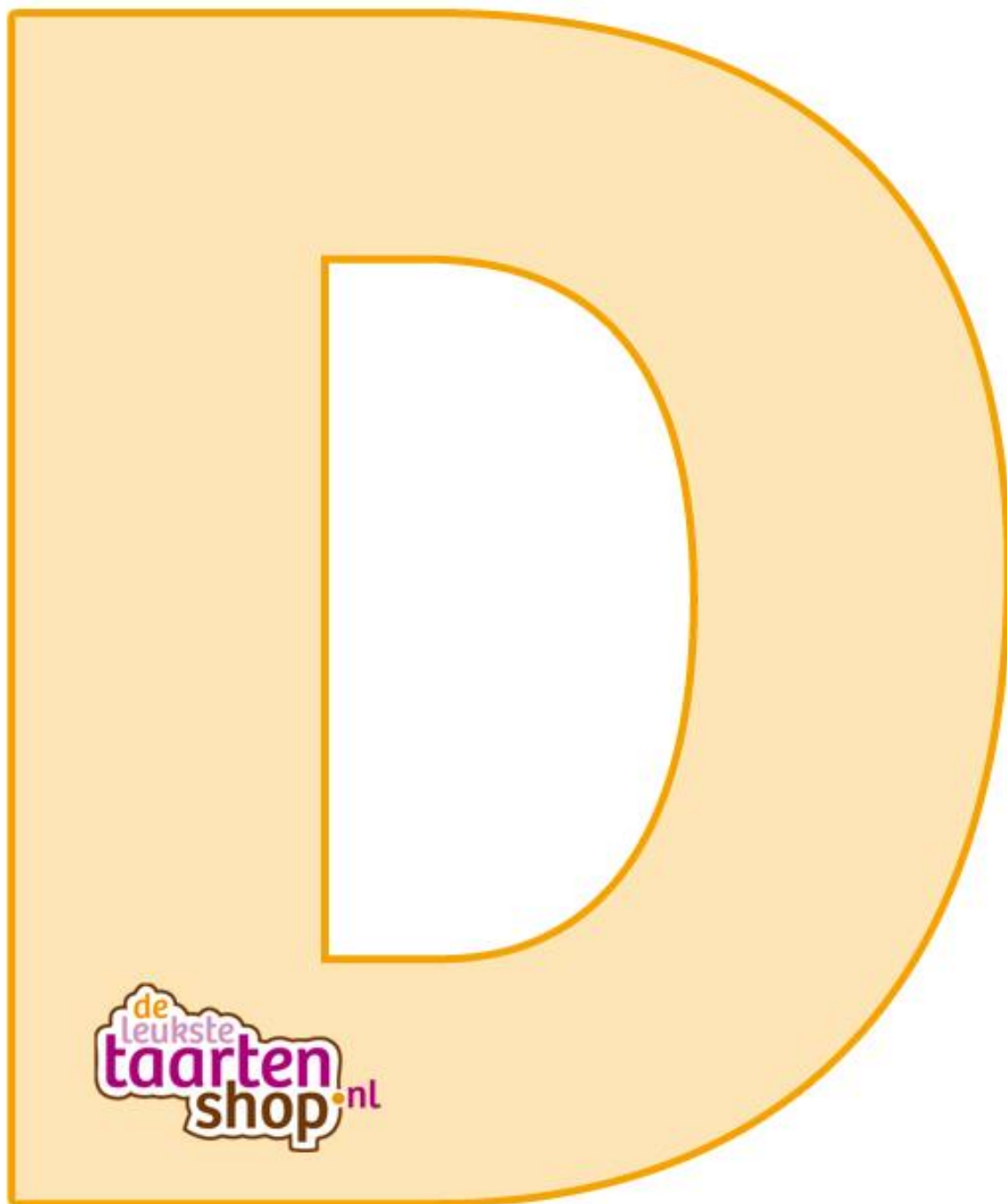








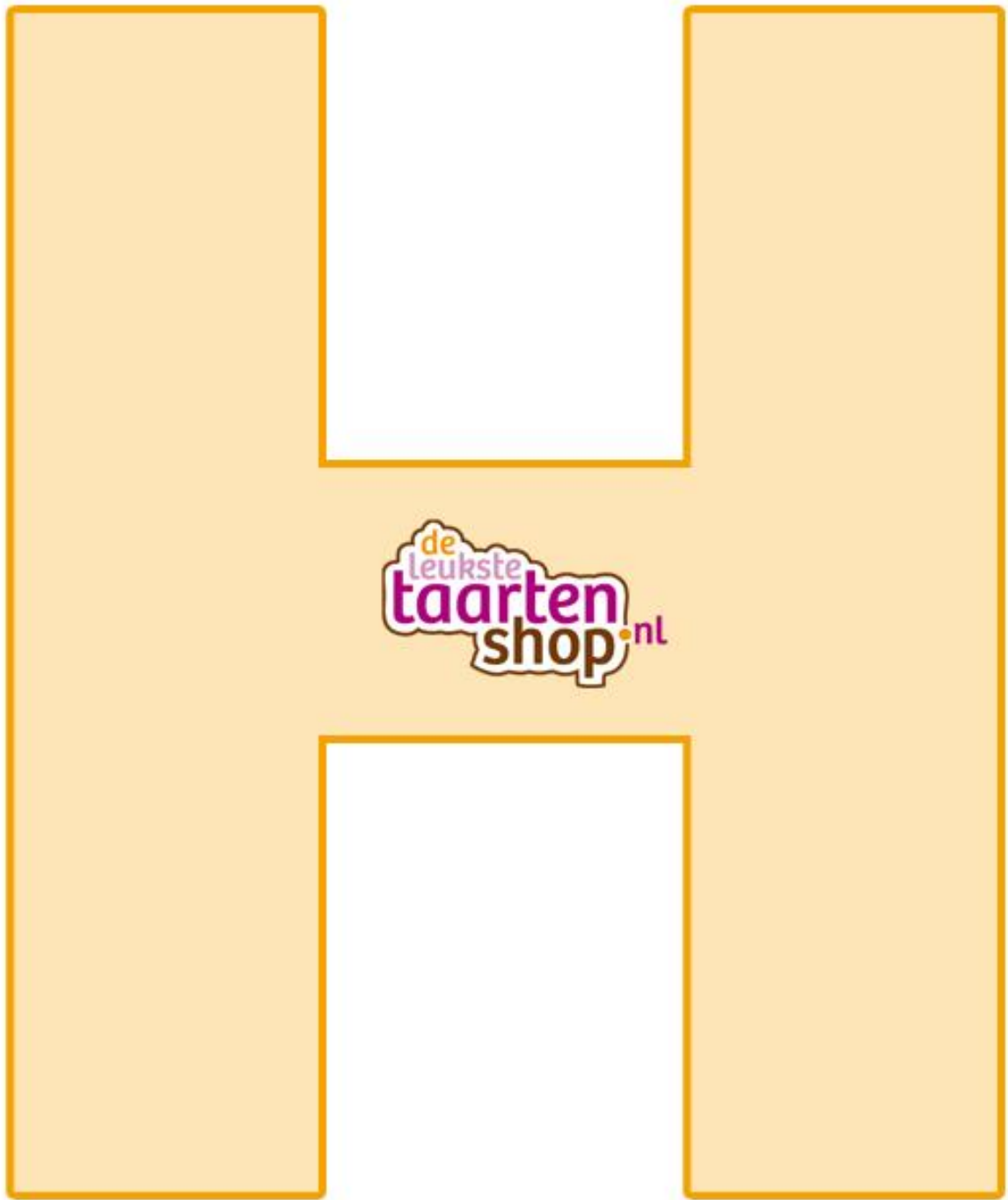


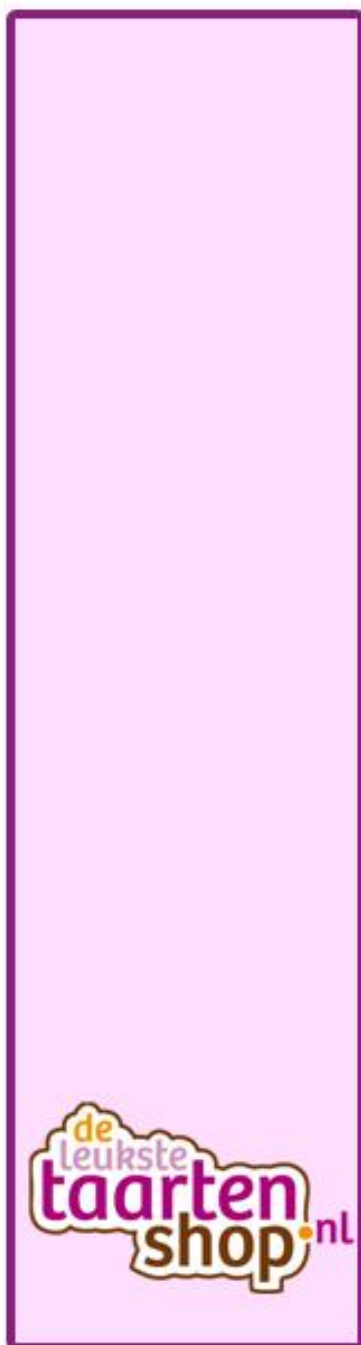






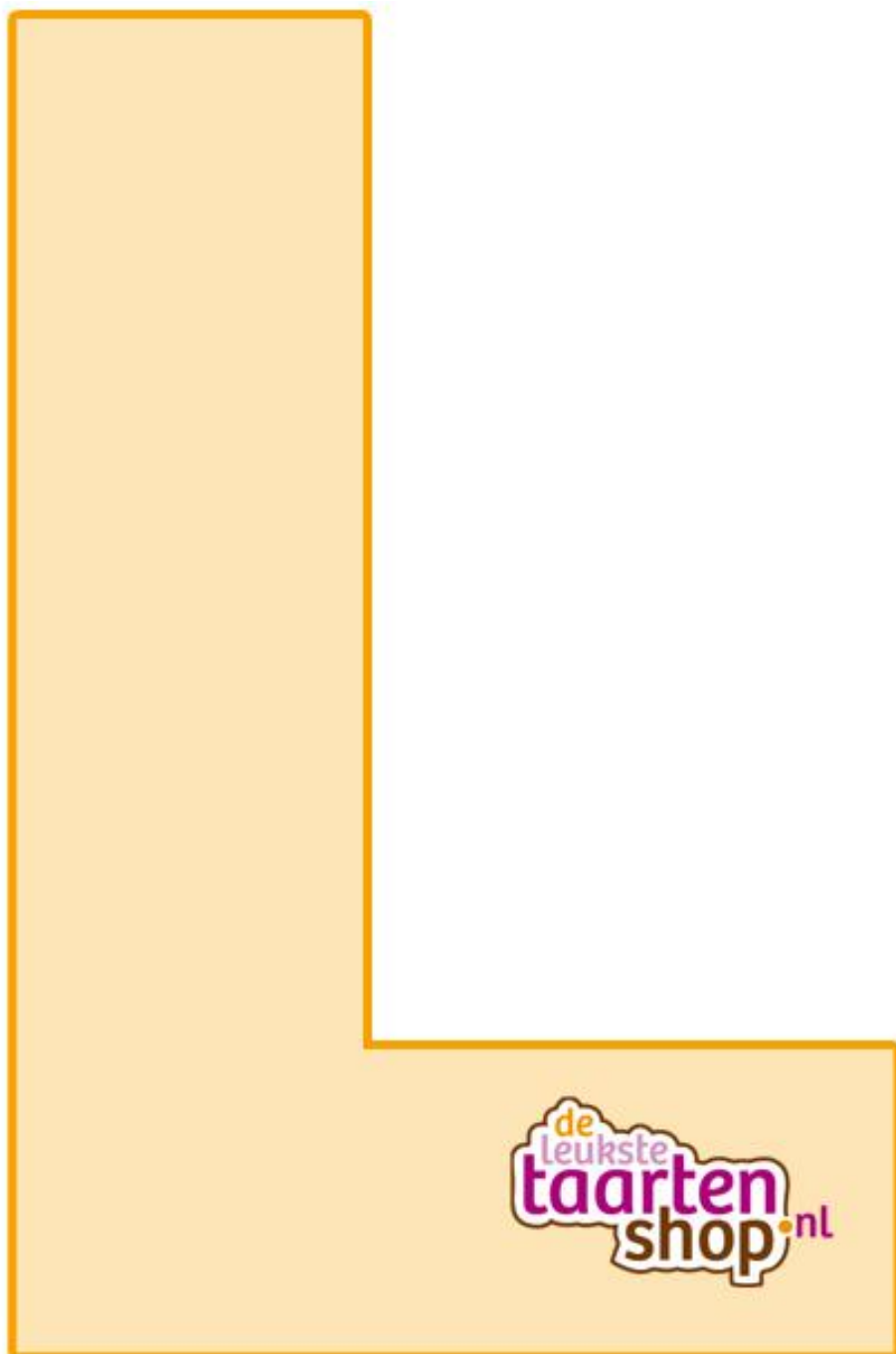




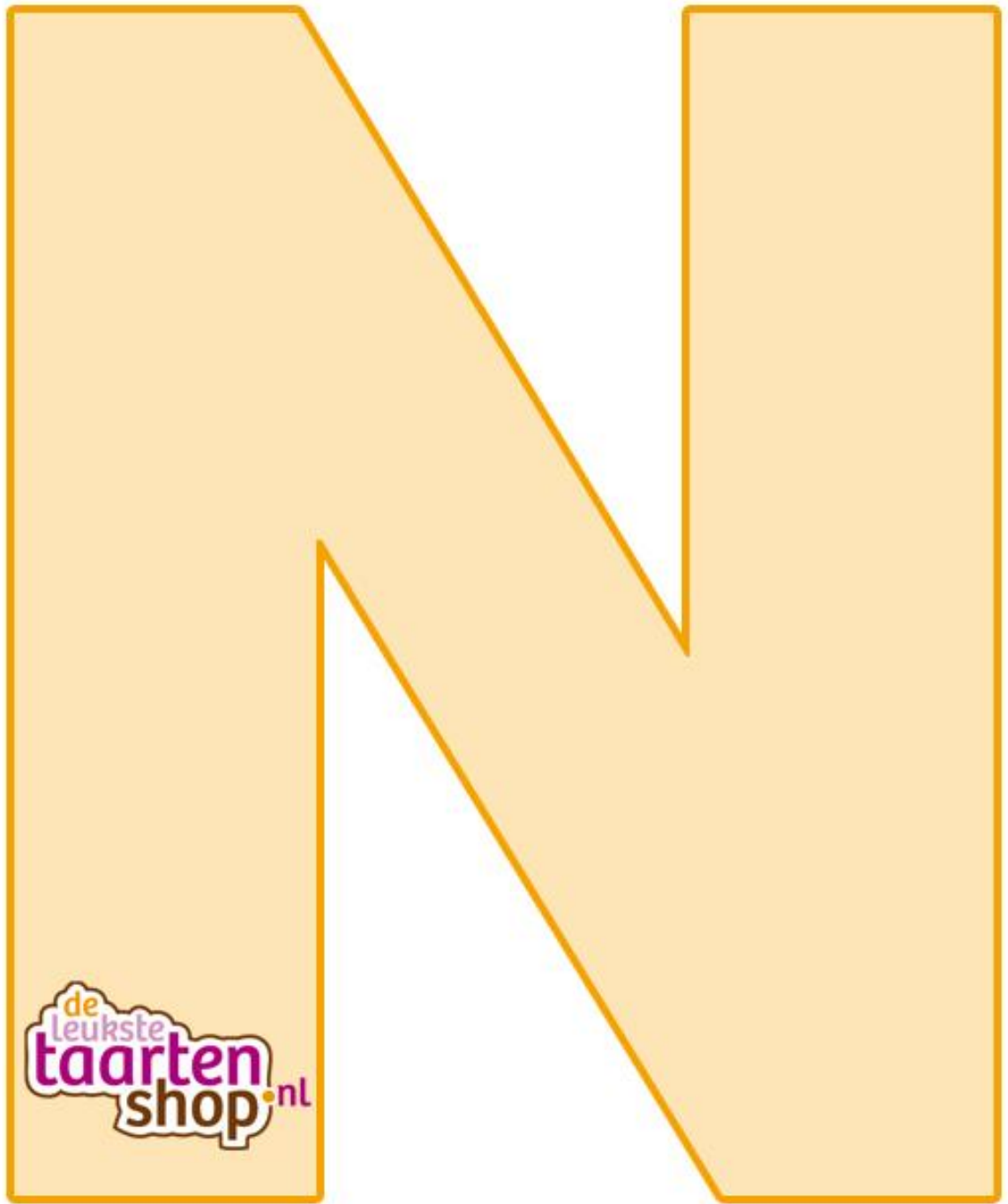


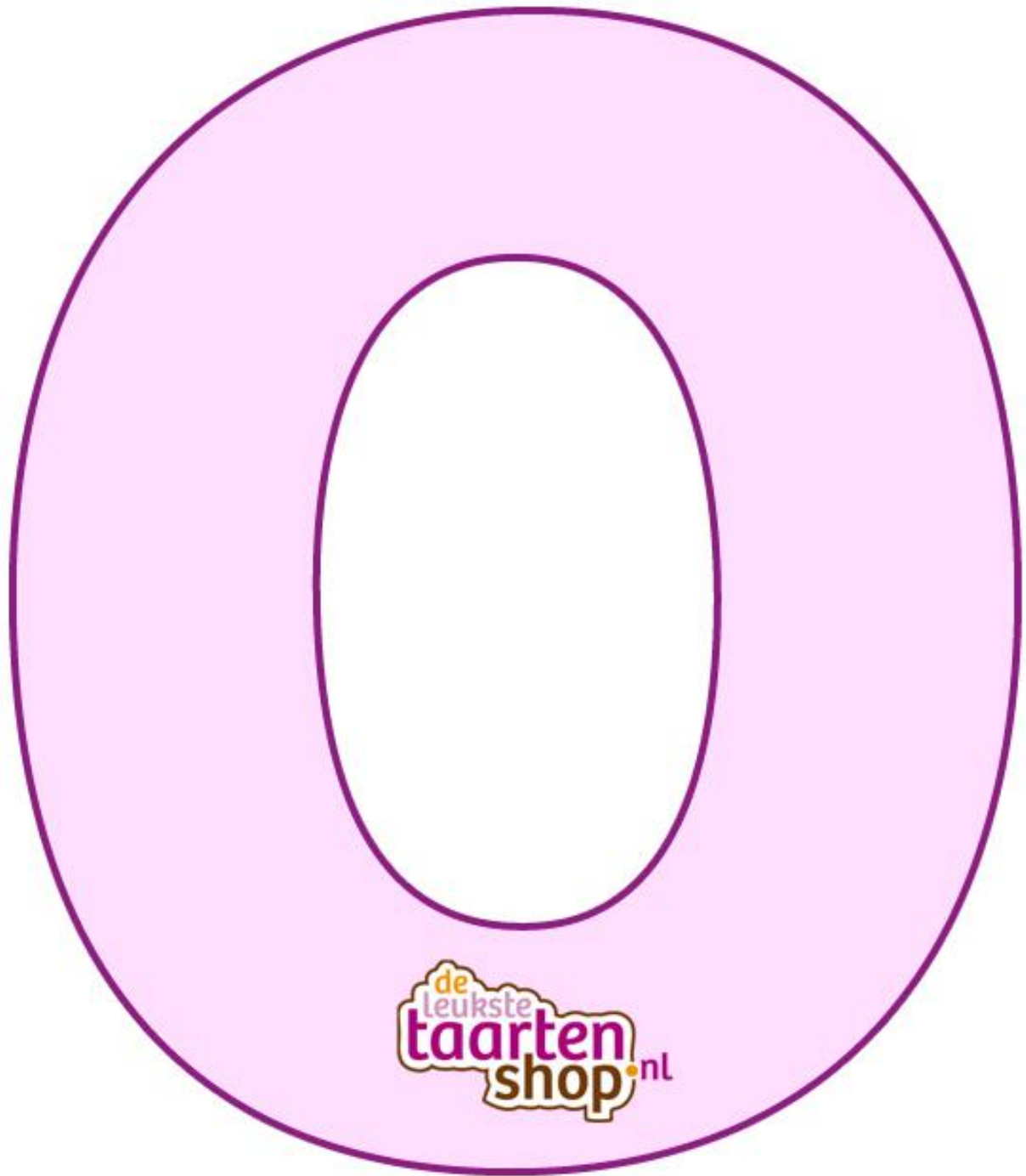












de
leukste
taarten
shop.nl

de
leukste
taarten
shop.nl



