

de leukste taarten shop



Pride Koekjes

Vier Pride Amsterdam (Gay Pride) met deze heerlijke Zwarte Pride Koekjes met Regenboog Hartjes. Deze koekjes van Wilton zijn geïnspireerd op de regenboogvlag welke symbool staat voor de Gay Pride. De koekjes zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Koekjes, met Royal Icing als topping. Vier jij individuele vrijheid met ons mee? Bekijk het recept hier onder!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Zwart 30g

F44105
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65

de leukste taarten shop



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Paars 30g

F44120
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Geel 30g

F44115
€ 3,65



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Spuitmondje Round #003

02-0-0154
€ 1,65



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30g

F44155
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Baby Blauw 30g

F44125
€ 3,65



Wilton Standaard Adapter/Koppelstuk

03-3139
€ 1,35



Patisse Silver-Top Bakplaat 39,6x27,5cm

P03639
€ 12,99



PME Modelleringsstool Scribernaald

PME6
€ 5,19



Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Babyblauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- 55 ml water
- 1 ei
- 150 gram ongezoeten roomboter (in blokjes)
- Bloem om op uit te rollen

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler (voor elke zak 1)
- Wilton Spuitmondje #003 Rond (voor elke zak 1)
- Wilton Rol Bakpapier
- Wilton rolstok 50 cm
- PME Modeleer Gereedschap Naald
- Pakplaat
- Scherp mes
- Liniaal



- Plastic folie
- Vochtige theedoek

Stap 1: Bereid de bakmix voor koekjes voor de Pride Koekjes

Maak de FunCakes Bakmix voor Koekjes door 500g bakmix te mengen met 150g (room)boter en 1 ei. Kneed door tot een deeg. Verpak het deeg daarna in folie en laat het minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Rol het koekjesdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van 2-3 mm en snijd hier met een scherp mesje en een liniaal rechthoeken uit van 3x8 cm. Bak de koekjes in 8-12 minuten goudgeel en laat ze plat op het aanrecht afkoelen.

Stap 2: Maak en kleur de Royal Icing voor de Pride Koekjes

Maak de FunCakes mix voor Royal Icing zoals door 450g van de mix te zeven en te mengen met 55 ml water voor een Royal Icing in stijve consistentie. Zodra de Royal Icing goed is schep je hier 3 volle eetlepels van af en kleur je dit zwart. De rest van de Royal Icing verdeel je in 7 kleine porties en dit kleur je met de overige kleurgels. Zorg ervoor dat de bakjes met icing onder een natte theedoek liggen om uitdrogen te voorkomen.



Verdun nu elk bakje icing met een klein beetje water tot dat het yoghurt dikte heeft verkregen. Hiervoor geldt de 10 seconden regel, d.w.z dat de verdunde icing die van je lepel afloopt in 10 seconden weer een gladde spiegel vormt in het bakje. Als het te dik is zal het niet mooi vloeien op je koekje en als het te dun is zal het van je koekje aflopen, dus houdt deze gouden regel in acht!

Stap 3: Decoreer de Pride Koekjes met de Royal Icing

Prik de luchtbelletjes die ontstaan zijn door het roeren weg uit de zwarte icing en doe het in een spuitzak, de rest laat je nog onder de natte theedoek liggen tot nader gebruik.

Vul met de zwarte icing alle koekjes in, gebruik de needle tool om met een draaiende beweging de icing mooi in de hoeken te duwen. Laat dit minimaal 2 uur aan de lucht drogen.

Prik nu alle luchtballen weg uit de andere kleuren icing en doe dit in spuitzakken. Spuit dopjes gekleurde icing op de zwarte gedecoreerde koekjes en maak er met behulp van de needle tool kleine hartjes van. Laat dit goed aan de lucht drogen of zet de koekjes een uurtje in een oven van 50 graden, zo gaat het drogen sneller.

Zodra de Royal Icing op de Pride Koekjes droog is, zijn de koekjes klaar om op te eten. Smullen maar!



TIP: Hoe bewaar je koekjes goed? Bewaar de koekjes in een trommel met een velletje keukenpapier ertussen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.