



Cookie Cake

De Cookie Cake is populair, mooi, snel gemaakt en lekker! Maak zelf een Cookie Cake met het recept en de templates van DeLeukstetaartenshop!

Boodschappenlijstje



LorAnn Clear Artificial Vanilla Extract
-118 ml-

L3020
€ 6,40



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,75



JEM Large Plain Round Savoy Nozzle
#3R

NZ3R
€ 2,35



FunCakes Mix voor Koekjes 1 kg

F10510
€ 6,80



FunCakes Mix voor Swiss Meringue
Botercrème 400 g

F10145
€ 5,20



Dr. Oetker Tradition Adjustable Baking
Cookie Tray 33x37-52cm

DRO1454
€ 25,00



Dr. Oetker Re-usable Icing Bag 28 cm

DRO3500
€ 8,50

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 150 gram ongezoeten roomboter
- Met bloem bestoven werkblad
- 100 gram gepasteuriseerd eiwit (te koop in flesjes bij de supermarkt)
- 200 gram fijne kristalsuiker
- 300 gram roomboter in blokjes
- [Uitgeprinte cijfers/letters](#) of de [Paas figuren](#)
- Decoratie naar wens

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 500 gram FunCakes bakmix voor Koekjes met 150 gram (room)boter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). 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 bakpapier. 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 de ronde spuitmond (Wilton 1A of JEM 3R). 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. Serveer de Cookie Cake binnen 1 dag, de Cookie Cake kan zolang buiten de koelkast bewaard worden.