

de leukste taarten shop



Cookie cake met snoepjes - Brenda kookt

Deze cookie cake is gemaakt door Brenda van 'Brenda Kookt'. Zij heeft deze taart gemaakt voor de eerste verjaardag van haar dochter Jill. Het lijkt misschien ingewikkeld om een cookie cake te maken, maar het is juist super simpel om te maken. Koekdeeg versier je met een crème en daarna kun je het decoreren met wat je maar wilt. Macarons, snoepjes, chocolade, sprinkles. Noem maar op!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500g

F10110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



Overige benodigheden:

- 150 gram roomboter, op kamertemperatuur
- 1 ei (50 gram), op kamertemperatuur
- 100 ml melk
- 100 ml water
- grote witte en roze ronde spekken
- roze en gele smarties
- roze, gele en gespikkelde tumtum's
- Huishoudfolie
- Uitgeprinte cijfer(s)

Stap 1: Cookie

Meng de FunCakes mix voor Cookies met de roomboter en het ei. Kneed door tot een mooi deeg ontstaat. Maak hier een bal van, verpak dit in huishoudfolie en laat het 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (hete luchtoven 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad, zorg dat het deeg ongeveer 5 mm dik is. Snijd met een mesje de cijfers uit het deeg. Tip als het deeg al erg zacht is: het deeg kun je ook uitrollen op je bakplaat en hierna het overtollige deeg verwijderen. Bak de koeken in 15 minuten goudbruin. Laat de koeken hierna afkoelen voor je de cookiecake gaat opbouwen.

Stap 2: Enchanted cream

Maak ondertussen de Enchanted Cream klaar door 150 gram FunCakes mix voor Enchanted cream te mengen met de melk en het water. Je kunt eventueel de FunCakes edible FunColours gel pink toevoegen om roze enchanted cream te maken. Schep dit in een van de PME disposable icing bags met daarop Wilton decorating tip round #2A.



Stap 3: Decoreren

Spuit op het onderste cijfer mooie gelijke toefjes naast elkaar zodat het cijfer volledig gevuld is met de enchanted cream. Leg hier het tweede cijfer op en spuit hier ook mooie toefjes op. Versier de cookiecake hierna met de spekken, smarties, tumtum's en sprinkles.