



Sint Cookie Cake

Maak de populaire Cookie Cake in Sinterklaas thema met dit leuke Sinterklaas recept! De Cookie Cake is in de vorm van de staf van Sinterklaas en gedecoreerd met Sinterklaas decoraties. Deze Sinterklaas taart maakt Pakjesavond extra leuk!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,04



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 4,67



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,42



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Rood 30 g

F44100
€ 3,02



Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat

MAC01A
€ 14,75



Patisse Macaron Bakmat

P01713
€ 9,94



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,27

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Mix voor Macarons
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Rolfondant Wit 250g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood 30g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje 30g
- FunCakes Speculaaskruiden 40g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 150 + 375 gram zachte ongezoeten roomboter
- Snoep, bijvoorbeeld Smarties
- 300 ml water
- 70 gram eiwit
- Strooigoed
- 1 ei

Benodigheden

- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Patisse Macaron Bakmat
- Patisse Bakpapier Vellen
- JEM Verfijn & Detail Decoreer Tool - Gevorderd
- JEM Round Nozzle #12
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels Set/2
- Sint Cookie Cake templates, [hier](#)

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Macarons

Doe 300 gram FunCakes mix voor Macarons samen met 70 gram eiwit in een kom en mix gedurende 4 à 5 minuten op medium snelheid tot een taai beslag. Kleur dit met de FunCakes rode kleurstof tot een rood beslag. Doe in een spuitzak met spuitmondje #12. Leg de macaronmat op een bakplaat en spuit hier het beslag op. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen voor het mooiste resultaat.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Koekjes en de FunCakes Mix voor Botercrème

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes Mix voor Koekjes aan met de FunCakes Speculaaskruiden naar smaak volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat het deeg minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Maak ondertussen ook 300 gram FunCakes Mix voor Botercrème aan volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 3: Bak de koekjes taart

Rol het koekjesdeeg vervolgens uit op een met Suikerbakkerspoeder bestoven werkblad tot 0,5 cm dikte. Snij met een mes twee keer een staf uit het deeg. Leg de staf op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koeken in 12-15 minuten gaar. Laat ze afkoelen.

Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C) en droog de macarons in ongeveer 15 minuten. Laat ze op de mat volledig afkoelen.

Stap 4: Decoreer de koekjes taart met Botercrème

Kleur de botercrème met de gele en oranje kleurstof tot een donkergele crème. Vul een spuitzak met spuitmondje #12 met de botercrème, spuit een dopje botercrème op de onderste helft van de staf en zet het andere deel er bovenop. Decoreer ook de bovenste laag van de staf met botercrème. Vul ook de macarons met een klein toefje botercrème.

Rol 40 gram fondant heel dun uit, snijd met het cutting wheel een veer modelletje en trek langs de randje streepjes met de dresden tool. Steek de veertjes tussen de macarons.

Decoreer de cookie cake met de macarons, strooigoed en de Sinterklaas decoraties.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.