



Koekjes taart

Deze prachtige koekjestaart is niet alleen erg leuk voor het Voorjaar, maar ook voor Pasen. De basis van deze taart is gemaakt van brownie, waarna de taart versierd wordt met gedecoreerde koekjes. Er zijn diverse variaties mogelijk op deze taart, laat je fantasie de vrije loop gaan!

Boodschappenlijstje



Sugarflair Sugar Art Pen -Liquorice Black-

M216
€ 3,95



Koekjes Uitsteker Paard 7,5 cm

K021019
€ 2,29



FMM Smoother

CUTSMO
€ 5,29



Scrapcooking Cookie Cutter Bucket Nature Set/16

SC2025
€ 11,47



Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



PME Icing Bag Adaptor

IA470
€ 1,19



Sugarflair Paste Colour CLARET 25g

A116
€ 4,55



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30 g

F44130
€ 3,55



FunCakes Mix voor Koekjes 1 kg

F10510
€ 6,79



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 8,45



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95

Overige benodigdheden:

- 230 gram (room)boter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 80 gram boter
- 220 ml water
- Abrikozen jam
- Taartrooster
- 5 schaaltjes
- Lepels

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Kneed 500 gram mix voor koekjes, 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het deeg 1 uur opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakvorm in met cake release. Meng 750 gram mix voor brownie met 4 eieren, 80 gram boter en 160 ml water. Klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Vul de bakvorm met het beslag en bak de brownie in circa 45-50 minuten gaar. Stort de brownie na het bakken op een taartrooster en laat hem afkoelen.

Smeer met een paletmesje de brownie in met abrikozenjam. Kneed 500 gram fondant goed door en kleur deze licht groen met de icing color leaf green. Rol de fondant uit en bekleed hiermee de brownie.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Haal het koekjesdeeg uit de koelkast en kneed nog even door, rol het daarna op een beetje bloem uit tot een grote plak van 2 á 3 mm dik. Steek hier tulpjes en paardjes uit. Snijd van de paardjes de staart en de oren af, zodat het schaapjes worden. Bak de koekjes in circa 12 minuten en laat ze daarna op een platte ondergrond afkoelen.

Zeef 500 gram mix voor royal icing en meng dit met 60ml water. Klop de mix en het water ca. 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer! Maak 6 spuitzakken klaar met een adaptor en spuitmondje 2, op een spuitzak plaats je spuitmondje 233. Verdeel de icing in 6 delen. Kleur een deel groen, een deel claret, een deel geel, een deel oranje en een deel ivoor. Deel 6 hou je wit, hiermee vul je de spuitzak met spuitmondje 233. Vul de andere spuitzakken met de kleuren.

Maak nu met de groene icing langs de randjes van de koekjes/blaadjes een dijkje. Doe dit zelfde met de kleurtjes maar dan maak je de tulpjes. Laat dit drogen. Maak met ivoor de pootjes en de kop van de schaapjes op dezelfde manier. Doe nu de icing wat in de spuitzakken zit terug in de schaaltjes en verdun elke kleur met water uit een flesje tot het yoghurt dikte heeft. Doe dit in nieuwe spuitzakken maar laat de zakken heel! Knip nu een heel klein puntje van de spuitzakken af en vul de koekjes op met de verdunde icing. Laat dit heel goed drogen.

Neem de spuitzak met witte icing en spuitmondje 233 en maak hiermee de wol op de schaapjes. Laat drogen. Zet de tulpjes met behulp van een beetje icing tegen de brownie aan. Kleur een beetje icing donkergroen en doe in een spuitzak met spuitmondje 233. Teken op de kopjes van de schaapjes oogjes met de foodpen. Spuit toefjes gras op de brownie en zet de schaapjes hierin. Maak de taart af met een grasrandje langs de brownie.