



Zomerse cookie cake

Met de cookie cake kun je alle kanten op, ook in de zomer! Deze cookie cake heeft de vorm van een S, de S van Summer! De tropische cake en decoraties zijn een feestje op zich.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g
F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g
F10150
6,25 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren
- 175 gram + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 500 ml + 200 ml water
- Vers fruit, schuimpjes, macarons voor decoratie

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Mix 175 gram (room)boter zacht. Voeg 400 gram FunCakes mix voor Limoncello Cake en 4 eieren toe en klop het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag.

Spray de bakpan met de juiste tussenstukken voor de letter S in met bakspray en vul deze met het beslag. Bak de cake in 45-55 minuten gaar en stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Als de cake is afgekoeld, snij je randen bij zoals aangegeven in de beschrijving van de bakpan.

Maak de botercrème verder af en breng deze op smaak met de FunCakes citroen smaakpasta. Maak 200 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Plaats spuitmondjes 2A in 2 spuitzakken en vul één met de botercrème en de ander met de banketbakkersroom.

Snijd de cake doormidden met de taartzaag en spuit toeven banketbakkersroom op de onderste laag. Plaats de bovenkant erop en spuit hier toeven botercrème op. Decoreer de letter daarna met de FunCakes tropical medley, stukjes vers fruit, macarons, marshmallows en schuimpjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.