



Cookie Cake

Le Cookie Cake est très populaire, beau, réalisé en un rien de temps et surtout délicieux ! Réalisez un Cookie Cake à l'aide de notre recette et des pochoirs Deleukstetaartenshop !

Boodschappenlijstje



LorAnn Extrait de Vanille Artificiel
Transparent -118 ml-

L3020
6,49 €



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



JEM Large Plain Round Savoy Nozzle
#3R

NZ3R
2,35 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510
6,79 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Meringue Suisse 400 g

F10145
5,19 €



Dr. Oetker Tradition Plateau à biscuits
ajustable 33x37-52cm

DRO1454
24,99 €



Sac à glaçage réutilisable Dr. Oetker
28 cm

DRO3500
8,49 €

Autres ingrédients :

- 1 œuf
- 150 g de beurre non-salé
- 100 g de blanc d'œuf liquide pasteurisé (petites bouteilles, en vente au supermarché)
- 200 g de sucre semoule
- 300 g de cubes de beurre
- Pochoirs chiffres / lettres à imprimer (voir le lien ci-dessous)
- Décoration à volonté

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Mélangez 500 g de FunCakes préparation pour biscuits avec 150 g de beurre et un œuf jusqu'à ce que vous obteniez une pâte. Laissez reposer pendant au minimum une heure au réfrigérateur afin que la pâte se raffermisse. Préchauffez le four à 180 °C (four à chaleur tournante 160 °C). Étendez la pâte sur votre plan de travail bien fariné jusqu'à obtention d'une épaisseur d'environ 0,5 cm. Imprimez les chiffres et/ou lettres que vous désirez réaliser, cliquez [ici](#) pour les pochoirs ; découpez-les. Découpez les formes à l'aide d'un couteau dans la pâte à biscuits. Découpez chaque chiffre / lettre deux fois. Déposez les chiffres / lettres de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Vous pouvez également étendre la pâte sur la plaque à cuisson et ensuite découper les formes. Faites cuire au four pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient cuits et laissez refroidir.

Entretemps préparez la crème au beurre meringue suisse. Dans un bol pouvant aller au bain-marie, faites chauffer 100 g de blanc d'œuf liquide pasteurisé. Quand le blanc d'œuf est à température, ajoutez 200 g de sucre. Continuez de fouetter jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de cristaux de sucre. Sortez le bol de la casserole et mixez le mélange à grande vitesse jusqu'à ce qu'il soit ferme et que des pics se forment lorsque l'on soulève le fouet. Quand vous utilisez un fouet ballon, remplacez-le maintenant par un crochet de pétrissage plat. Ajoutez ensuite les petits cubes de beurre un par un au mélange des blancs d'œuf, continuez entretemps de mixer. Attendez d'ajouter un cube de beurre jusqu'à ce que chaque cube soit incorporé. Ajoutez une cuillère à café d'extrait de vanille. Mixez ensuite 10 minutes à grande vitesse. Au lieu de cette crème au beurre, vous pouvez aussi opter pour FunCakes Préparation pour crème au beurre.

Placez la douille 1A dans une poche à douille et remplissez la poche avec votre crème au beurre. Décorez chaque biscuit avec des rangées de jolies touffes, faites cela par rangées de deux. Composez un ensemble de deux chiffres / lettres. Si vous désirez, décorez les biscuits avec des friandises, des macarons, des meringues, du chocolat, des fleurs comestibles et/ou des fruits. Servir le Cookie cake dans un délai d'un jour. Le Cookie cake se conserve entretemps hors du réfrigérateur.