



Recept voor Rozen Cookie Cake

Maak een romantische cookie cake voor de jarige! De cookie cake bak je eenvoudig met de cijfer en letter templates van Deleukstetaartenshop. De cookie cake is gedecoreerd met botercrème met rozen smaak, marsepeinen roosjes en vers rood fruit.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Pâte aromatisée Rose 100 g

F56320
7,05 €



FunCakes Décorations en pâte
d'amande Roses Rouges Set/6

F50425
2,95 €



FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510
6,79 €



FunCakes Décorations en pâte
d'amande Roses Set/6

F50430
2,95 €



Wilton Douille Round #1A

02-0-0166
2,35 €

Benodigdheden

- [FunCakes Mix voor Botercrème 500g](#)
- [FunCakes Bakmix voor Koekjes 1kg](#)
- [FunCakes Wegwerp Spuitzakken 41 cm pk/10](#)
- [Wilton Spuitmondje #1A Rond](#)
- [FunCakes Smaakpasta -Roos- 100g](#)
- [FunCakes Marsepein Decoratie Rozen Roze Set/6](#)
- [FunCakes Marsepein Decoratie Rozen Rood Set/6](#)
- 150 + 300 gram ongezoeten roomboter
- 250 ml water
- 1 ei
- Rood fruit
- [Cijfer / Letter templates](#)

Bereidingswijze voor 2 cijfers

Stap 1: Koeken bakken

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 500 gram FunCakes bakmix voor Koekjes met 150 gram (room)boter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ca. 0,5 cm dikte. Print de cijfers en/of letters uit die je wilt maken. Knip deze uit, en snij met een mes de vorm in het koekjesdeeg. Snij elke cijfer/letter 2 keer uit. Leg de cijfers/letters op een bakplaat met bakpapier. Je kunt ook het deeg uitrollen op de bakplaat en daarop de vorm uitsnijden. Bak de koeken in ongeveer 15 minuten gaar. Laat de koeken afkoelen.

Stap 2: Rozen botercrème maken

Maak ondertussen 250 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 250 ml water. Klop het mengsel met een garde. Klop 300 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Voeg naar smaak de FunCakes Smaakpasta Roos toe. Let op, deze is vrij sterk dus voeg niet teveel toe. Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje 1A.

Stap 3: Cookie Cake decoreren

Spuut op de onderste koeken ronde toeven botercrème. Leg de bovenste koeken er bovenop en spuit hier ook weer toeven op. Versier de cookie cake met de marsepeinen roosjes en rood fruit.

[Het Cookie & cream hartjestaart recept van Bakken.nl](#)