Zoet Butter Board

Butter boards zijn de laatste tijd trending en deze Zoete Butter Board past er helemaal bij! Een butter board is niet anders dan een borrelplank, maar dan toch even anders. Deze butter board bevat namelijk uitgesmeerde botercrème in combinatie met heerlijke zoete brownies, cupcakes en koekjes. Perfect voor de zoetekauw! Serveer de butter board tijdens je verjaardag en verras je gasten met deze nieuwe trend.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Fudge Brownie 500 g
F10175
5,85 €

FunCakes Mix pour Biscuits 500 g
F10110
4,75 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g
F10105
4,55 €

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

FunCakes Pâte Aromatisante Crème Brulée 100 g
F56125
5,89 €

FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rouge 30 g
F44100
3,55 €

FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL
F54100
4,99 €

FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11
F85110
3,79 €

FunCakes Caissettes à Cupcakes Marron pcs/48
F84255
3,19 €

Wilton Recipe Right® Moule à Muffin 12 Cavités
03-3118
10,49 €

Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5 cm
03-3133
5,95 €

Wilton Recipe Right Moule Carré 20x20cm
03-0-0038
6,39 €

Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé 38x30cm pcs/20
P01733
3,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Fudge Brownie 500 g
- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Smaakpasta Crème Brûlée
- FunCakes Gevriesdroogd Fruit Framboos Crunch
- FunCakes Mini Fudge Choco
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Bake Release Spray
- 900 g ongezouten roomboter
- 9 eieren (ca. 450 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- FunCakes Cupcakevormpjes Bruin
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm 12 cupcakes
- Wilton Recipe Right® Square Pan 20 x 20cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Patisse Bakpapier Vellen
- Serveerplank
- Plasticfolie
- Scherp mes

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Koekjes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het koekjesdeeg in twee stukken en kleur 1 deel met de FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood. Verpak de twee stukken in plasticfolie en laat daarna een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Maak ondertussen de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en plaats de cupcakevormpjes in de muffin bakvorm. Maak daarna 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de cupcakevormpjes en bak de cupcakes in 19-23 minuten goudbruin. Laat ze daarna in de muffin bakvorm afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed daarna het deeg uit de koelkast even snel soepen en rol de twee kleuren deeg uit tot een dikte van ongeveer 1 ½ mm. Maak met twee natte handen het uitgerolde rode deeg een beetje nat en leg het blanke deeg erop. Bestrooi het deeg met de FunCakes Gevriesdroogd Fruit Framboos Crunch en rol dit samen uit tot een dikte van ongeveer 2 mm.

Snijd met een scherp mes repen van het deeg en leg dit op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de koekstengel in ongeveer 8-12 minuten lichtbruin en gaar. Laat na het bakken goed plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 4: Bak de brownies

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Maak daarna 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Fudge Brownie zoals is aangegeven op de verpakking. Bekleed de brownie bakvorm met bakpapier en spray de randen in met bakspray. Spatel het beslag in de bakvorm en bak in ongeveer 35 minuten gaar. Open de oven niet tijdens het bakken! De brownie blijft van binnen zacht en romig. Laat de brownie na het bakken afkoelen en laat hem minimaal een uur opstijven in de koelkast voordat je hem in plakjes snijdt.

Stap 5: Maak de botercrème

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het in twee porties en breng één portie op smaak met de FunCakes Smaakpasta Crème Brûlée. De rest van de botercrème laat je naturel.

Stap 6: Stel de butter board samen

Doe wat naturel botercrème op een spatel en veeg het op de plank weg, maak twee rijen onder elkaar. Herhaal deze stap met de crème brûlée botercrème en ga door tot je tevreden bent.

Snijd de fudge brownie in kleine vierkante stukjes en leg ze op de plank om de botercrème hen. Breek de cupcakes in grove stukken en leg deze ook op de plank. Leg de koekstengels ernaast en strooi wat gevriesdroogd fruit framboos en mini choco fudge choco over de botercrème. Drizzel als laatst wat smaakpasta crème brûlée over de hele plank.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke Zoete Butter Board!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.