Recept voor Chocolade Cookie Cake

Maak zelf een chocolade cookie cake voor de jarige chocoladeliefhebber! De cookie cake bak je eenvoudig met de cijfer en letter templates van Deleukstetaartenshop. De cookie cake is gedecoreerd met chocoballetjes, oreo’s en gouden suiker.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125

5,09 €

FunCakes Mix pour Biscuits 1 kg

F10510

6,79 €

FunCakes Gouttes de chocolat noir 350 g

F30120

12,59 €

Scrapcooking Cake Template Number Set/9

SC3927

18,65 €

Scrapcooking Cake Template Letter Set/26

SC3908

28,45 €

FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110

3,79 €

Wilton Douille Round #1A

02-0-0166

2,35 €

Benodigdheden:

- FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Goud Set/8
- FunCakes Special Edition Mix voor Chocolade Ganache 400g
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Bakmix voor Koekjes 1kg
- FunCakes Wegwerp Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #1A Rond
- FunCakes Chocolade Drops Puur 350g
- Sugarflair Gekleurde Suiker Goud 100g
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 150 + 300 gram ongezouten roomboter
- 80 + 250 ml water
- 1 ei
- Scrapcooking 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. Meng hier een eetlepel cacaopoeder doorheen. 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: Chocolade ganache maken

Meng 200 gram FunCakes mix voor Chocolade Ganache en 80 ml water in een voor de magnetron geschikte kom. Verwarm het mengsel op ca. 900 Watt en roer elke 10-15 seconden totdat het volledig gesmolten is. Blijf roeren totdat de ganache mooi glad is. Laat dit in de koelkast wat steviger worden.

Stap 3: Botercrème maken

Maak ondertussen 250 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 250 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat dit 1 uur staan. Klop 300 g ongezouten (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).

Stap 4: Chocolade botercrème maken en opspuiten

Mix de chocolade ganache beetje bij beetje door de botercrème. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje 1A. Spuit op de onderste koeken ronde toeven. Leg de bovenste koeken er bovenop en spuit hier ook weer toeven op.

Stap 5: Cookie Cake decoreren

Versier de cookie cake met de chocoballetjes, choco drops, oreo’s en gouden suiker.