



Kerst Cake

Maak het extra gezellig in de keuken met deze heerlijke kerstcake, gemaakt met de FunCakes Mix voor Classic Cake en afgetopt met kerstige gingerbread sneeuwvlokkoekjes. Een feestelijke traktatie die perfect past bij een kop warme chocolademelk en stralend op tafel staat tijdens de kerstdagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mélange pour pain d'épices
500g

F11140
3,99 €



FunCakes Mix pour Classic Cake 400g

F10230
3,67 €



FunCakes Sprinkle Medley Joyfull 65g

F52895
2,52 €



Wilton Comfort Grip Emporte-pièce
Flocon de Neige

02-0-0418
4,79 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



Wilton Recipe Right Grand Moule à
Cake 23,4x13,3cm

03-3130
7,05 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
1,88 €



Wilton Douilles Round #004

02-0-0297
1,65 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Performance Pans Plaque à
Pâtisserie Oblongue 28x38cm

191002503
19,75 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Classic Cake 400g
- FunCakes Mix voor Boter crème 500 g
- FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g
- FunCakes Sprinkle Medley Joyful 65 g
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225 g

Benodigdheden

- Wilton Recipe Right® Cakevorm 23,4 x 13,3cm
- Wilton Comfort Grip Uitsteker Sneeuwvlok
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #004 Rond
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakplaat 28x38 cm

Stap 1: Bereid de gingerbread koekjes voor

Start met het maken van de Gingerbread mix volgens de aanwijzingen op de verpakking en verpak in plastic folie. Leg vervolgens het deeg minimaal een uur in de koelkast. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Maak de cake

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de boter in de mengkom en mix dit 3 minuten op lage snelheid tot het mooi glad is. Voeg de eieren en de mix toe en meng dit geheel 5 minuten op middel snelheid.

Spatel het beslag in de Wilton Recipe Right® Cakevorm en bak de cake in ongeveer 55-60 lichtbruin en gaar. Laat bijna helemaal afkoelen en stort hem daarna op een taartrooster om verder af te laten koelen.

Stap 3: Bak de gingerbread koekjes

Haal het deeg uit de koelkast en kneed dit even goed door. Rol het vervolgens uit op een met de roll-out powder bestoven werkblad. Rol het deeg uit tot een dikte van 2-3 mm en steek hier vormpjes uit met de sneeuwvlok uitsteker van Wilton. Leg deze vervolgens op de bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Maak de boter crème

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking. Doe 3/4 deel van de boter crème in een spuitzak met spuitmondje #1M van Wilton. Doe de rest in een spuitzak met spuitmondje #004 van Wilton.

Stap 4: Decoreren

Spuit met spuitmondje #004 de sneeuwvlok decoraties op de koekjes. Pak vervolgens de spuitzak



met spuitmondje #1M erbij en verdeel de botercrème over de cake. Decoreer vervolgens met de FunCakes Sprinkle Medley Joyful. Steek als laatste je gingerbread koekjes in de botercrème.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.