

de leukste taarten shop



Hart Koekjes met Kant

Liefdevolle koekjes met een romantisch kanten design! In dit recept leggen we stap voor stap uit hoe je dit kantwerk-effect maakt. De koekjes zijn perfect om uit te delen tijdens Valentijnsdag of zelfs voor moederdag en vaderdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 1kg

F10510
€ 6,79



FunCakes Mix voor Royal Icing 450g

F10140
€ 4,95



FunCakes Mix voor Kant Glutenvrij
400g

F11120
€ 6,85



FunCakes Rolfondant Pretty Pink 250g

F20190
€ 2,85

de leukste taarten shop



FunCakes Rolfondant Fire Red 250g

F20120
€ 2,28



FunCakes Eetbare Lijm 22g

F54750
€ 2,45



FunCakes Suikerparels Klein Metallic Zilver 80g

F51770
€ 5,19



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 4,19



Wilton Spuitmondje Round #002

02-0-0147
€ 1,55



PME Kunststof Uitstekker Hart set/6

PNH2
€ 4,09

de leukste taarten shop

Ingrediënten voor 15 koekjes

- FunCakes Bakmix voor Koekjes 500g
- FunCakes Rolfondant Roze 100g
- FunCakes Rolfondant Rood 100g
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Mix voor Kant 50g
- FunCakes Royal Icing 100g
- 150 gram roomboter
- 1 ei
- 50 + 10ml water
- Met bloem bestoven werkblad

Overige benodigheden

- Uitstekers in hart vorm
- Rolstok
- Smitmond
- Spuitzak
- Lace mal naar wens

Stap 1: Steek de koekjes uit en bak af in de oven

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram FunCakes bakmix voor Koekjes met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot circa 0,5 cm dikte. Steek de hartjes uit en bak ze in circa 12 minuten goudgeel. Laat afkoelen op een rooster.



Stap 2: Kneed het fondant en steek uit in hartjes vorm

Kneed 100 gram roze fondant en 100 gram rode fondant goed door en rol het dun uit. Gebruik de koekjes uitstekers om hartjes uit de fondant te steken en plak ze met een beetje eetbare lijm op de koekjes.

Stap 3: Maak het kant voor de koekjes

Maak 50 gram FunCakes mix voor kant aan; Meng hiervoor 50 gram mix met 50 ml water. Vul een lace mal met het mengsel. Droogtijd 9-12 minuten in een oven op 110°C (heteluchtoven 100°C) (of 3-4 uur aan de lucht, buiten de oven). Haal het er dan voorzichtig uit. Plak het kantwerk op de koekjes met een beetje eetbare lijm.

Stap 4: Maak de koekjes af

Maak de Royal Icing zoals beschreven op de verpakking. Start met 10ml water en voeg druppels toe tot je de gewenste dikte hebt. Doe de royal icing in een spuitzakje met spuitmondje #002. Spuit hiermee de stipjes rondom de koekjes. Plaats suikerparels in het kantwerk.