



Gingerbread huis taart

Zin in dat knusse wintergevoel van een gingerbread dorpje, maar geen zin om uren te bouwen aan een peperkoekhuisje? Dan is deze Gingerbread Village Cake echt iets voor jou. Bak gewoon wat kleine huisjes van gingerbreaddeeg, geef ze een laagje royal icing en plak ze tegen de zijkant van je taart. Zo heb je in no time een gezellig mini-dorpje dat er superleuk uit ziet én heerlijk smaakt. Perfect voor de feestdagen of een winterse bakmiddag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g

F11140
€ 4,99



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200 g

F11205
€ 3,99



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,95



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Smaakpasta Peperkoek 100g

F56350
€ 7,69



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm

129001703
€ 14,99



Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

02-0-0197
€ 28,19



Wilton Decorating Tip #003 Round Carded

02-0-0154
€ 1,65



Wilton Decorating Tip #018 Open Star Carded

02-0-0215
€ 1,65



Wilton Dusting Brush Set/2

02-0-0205
€ 8,45



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5
cm

03-3133
€ 5,95

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread
- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 225 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta Peperkoek
- FunCakes Bake Release Spray
- 200 ml melk
- 115 ml water
- 60 g ongezouten roomboter
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Patisse Bakpapier
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Wide Glide Rolstok 50 cm
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Spuitmondje #018
- Wilton Dusting Brush Set/2
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Wilton Recipe Right Afkoelrek 40x25 cm
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- Printjes van Amsterdamse Huisjes

Stap 1: Maak het gingerbreaddeeg

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Gingerbread zoals aangegeven op de verpakking. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C) en bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad tot ongeveer 2-3 mm dikte.

Heb je geen uitstekers in de vorm van Amsterdamse huisjes? Print sjablonen op papier, knip ze uit en gebruik deze als mal. Snijd de huisjes uit het deeg met een scherp mes, leg ze op de bakplaat en bak ze 10-13 minuten tot ze goudbruin zijn. Laat de koekjes daarna plat afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Bak de taartbodem

Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet een bakvorm in met bakspray, giet het beslag erin en bak de biscuit in een voorverwarmde oven in ongeveer 30-35 minuten lichtbruin. Laat volledig afkoelen op een rooster.

Stap 3: Maak de royal icing

Bereid 225 g FunCakes Mix voor Royal Icing zoals op de verpakking. Vul twee spuitzakken met spuitmondjes #003 en #018 van Wilton met de icing. Versier de gebakken huisjes met fijne lijnen, stippen en sneeuwdetails. Laat alles aan de lucht drogen. Gebruik eventueel een kwastje om sneeuw op de daken aan te brengen met wat royal icing.

Stap 4: Maak de vulling

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals aangegeven en breng op smaak met FunCakes Smaakpasta Peperkoek. Snijd de biscuit met een taartzaag twee keer door en vul de lagen met de crème. Smeer ook de buitenkant dun af.

Stap 5: Werk de taart af

Maak nogmaals 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® en bestrijk de hele taart tot hij egaal bedekt is. Tik vervolgens met een spatel zachtjes tegen de crème om een speels, winterachtig effect te creëren.

Druk tot slot de versierde gingerbread huisjes voorzichtig tegen de zijkant van de taart. Zo ontstaat jouw eigen Gingerbread Village Cake: een knus, kruidig en feestelijk pronkstuk voor de winter en de feestdagen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.