



Flamingo cookie cake

Met deze tropische flamingo cookie cake krijgt elk feest een zomers tintje! De heerlijke botercrème met aardbeien smaak en de brush strokes van deco melts zorgen voor net dat beetje extra. Geen fan van aardbeien? Je kunt natuurlijk altijd een andere smaak toevoegen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Koekjes 500 g

F10110
€ 4,75



FunCakes Deco Melts -Roze- 250g

F25125
€ 4,45



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120 g

F56220
€ 5,89



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55

Overige ingrediënten

- 1 ei
- 150 gram ongezouten roomboter
- 250 ml water
- 300 gram ongezouten roomboter
- Roze vruchten snoepjes

Cookie cake

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng 500 gram FunCakes mix voor Cookies met 150 gram (room)boter en 1 ei tot een deeg. 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 een afbeelding van een flamingo uit en knip deze uit. Snijd met een mes de vorm in het koekjesdeeg. Snijd deze 2 keer uit. Leg de flamingo's op een bakplaat met bakpapier. Bak de koeken in ongeveer 15 minuten gaar. Laat de koeken afkoelen.

Botercrème

Maak 250 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 250 ml water en zet dit even weg. Klop 300 gram boter in 5 minuten zalvig. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes toe aan de boter. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Breng de botercrème op smaak met de FunCakes smaakpasta Aardbei. Haal een klein deel van de botercrème uit de schaal voor de snavel en de ogen. Voeg de FunCakes Edible FunColours gel pink toe aan de grote hoeveelheid botercrème tot je de gewenste kleur hebt. Voeg daarna de FunCakes edible FunColours gel black toe aan het restje botercrème voor de ogen en de snavel.

Brush strokes

Smelt 100 gram Deco Melts in de magnetron. Leg een vel bakpapier op een bakplaat, laat met een theelepel een dotje gesmolten melts op het papier vallen en smeer direct uit met de bolle kant van een theelepel. Zet de plaat in de koelkast zodat het op kan stijven.

Decoreren

Doe de roze botercrème in een spuitzak met Wilton decorating tip #1M en de zwarte botercrème in een spuitzak met wilton decorating tip #022. Spuit met de roze botercrème mooie toeven op een van de koeken. Houdt ruimte over voor het oog en de snavel. Spuit met de zwarte botercrème mooie toeven op de plaats van de snavel en het oog. Leg de andere koek er boven op en herhaal de vorige stappen. Gebruik de brush strokes van roze deco melts als veren, steek ze schuin in de botercrème. Decoreer de cookie verder af met de vruchtensnoepjes.