



## Recept Adventkalender Taart

Weer eens wat anders dan een gewone adventskalender: een Adventskalender Taart! Maak deze geweldige taart zelf en snoep elke dag van een gingerbread koekje.

## Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013  
4,99 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pcs/20

P01733  
3,85 €



FMM More than a Bird House Cutter

CUTHOUSE  
7,95 €

Overige benodigdheden:

- 1 ei
- 60 gram zachte boter
- 60 ml water
- Bloem om op uit te rollen

Maak het gingerbread koekjesdeeg met 500 gram FunCakes Special Edition Mix voor Gingerbread en leg het verpakt in plasticfolie een uur in de koelkast om op te stijven. Maak intussen de robuust 900 gram FunCakes Mix voor Royal Icing aan met 110 ml water en smeer dit met een spatel op de zijkant van de dummies. Het hoeft niet strak maar mag een beetje robuust. Stapel de dummies als ze droog aanvoelen met een beetje royal icing op elkaar. Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en bekleed een bakplaat met een vel bakpapier. Kneed het deeg uit de koelkast even stevig door en rol het op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek een variatie aan vormen uit met de koekjes uitstekers. Bak de koekjes in ongeveer 10-12 minuten gaar en laat ze afkoelen op het aanrecht. Bak door tot je genoeg koekjes hebt. 24 stuks om te decoreren + genoeg om het huisje (birdhouse) in elkaar te zetten. Decoreer de koekjes naar wens en eigen inzicht met fondant, royal icing en verf. Als je de koekjes met fondant decoreert gebruik je dezelfde uitsteker als die je voor het koekje hebt gebruikt en je plakt de fondant er op met een beetje piping gel. Met de eetbare stift geef je alle koekjes een nummer 1 t/m 24. Als topper zet je het koekhuisje boven op die je in elkaar plakt met wat royal icing. De koekjes plak je tegen de dummie aan met een klein beetje royal icing zodat je ze er makkelijk af kunt halen om op te eten!