



Advocaat Crème Koekjes

Voor Pasen duiken altijd weer de spiegeleitjes creme koekjes en advocaat op. Deze zijn zó lekker, dat wij er een recept voor grote varianten van hebben gemaakt! Je bakt de koekjes met de koekjes bakmix van FunCakes en decoreert ze met advocaatbotercrème. Smullen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500 g

F10110
4,04 €



FunCakes Nonpareils Rose Clair 80g

F51505
2,25 €



FunCakes Nonpareils Vert 80g

F51535
2,25 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,06 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Nonpareils Blanc 80g

F51515
2,25 €



Wilton Douilles Bordures Set/4

03-3108
6,25 €



Pâtisserie Emporte-pièce Biscuit Rond
4cm

P01932
1,10 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Koekjes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
- FunCakes Musketzaad Wit
- FunCakes Musketzaad Groen
- FunCakes Musketzaad Licht Roze
- 1 ei
- 125 ml water
- 150 g + 150 g roomboter
- Advocaat
- Bloem

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #32
- Patisse Koekjes Uitsteker Rond 4cm

Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Kneed 500 gram FunCakes mix voor Koekjes, 150 g roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat ten minste 1 uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad (tot ca. 0,3 cm dikte). Steek de koekjes uit. Bak ze in het midden van de oven in ca. 12 minuten goudgeel. Laat ze goed afkoelen voordat je ze gaat decoreren.

Stap 2: Bereid de botercrème

Maak 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water en klop het mengsel met een garde en laat dit minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 150 g ongezoeten boter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel gedeeltelijk toe aan de boter, mix volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel 10 minuten lang tot een gladde crème. Breng als laatst de botercrème op smaak met advocaat.

Tip: Gebruik niet te veel want dan wordt je botercrème te slap, het mag een subtiel smaakje hebben.

Stap 3: Decoreer de koekjes

Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje #32 en spuit open en dichte rozetten op de koekjes. Bestrooi de koekjes met de dichte rozetten met de drie verschillende kleuren musketzaad. Doe wat advocaat in een spuitzak, knip er een klein puntje af en vul de open rozetten met een dotje advocaat. Zet de koekjes een kwartier in de koelkast, zodat de botercrème kan opstijven en serveer ze daarna.

Stap 4: Geniet van de heerlijke Advocaat Crème Koekjes!