



## Number Cake van Biscuit

Deze Number Cake van biscuit is een variatie op de populaire Cookie Cake. Het voordeel van deze biscuit cake is dat je hem langer kunt bewaren dan de Cookie Cake. En hij is net zo lekker!

## Boodschappenlijstje

---



Patisse Poches à Douille Jetables 41cm  
pk/24

02435  
5,85 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
1kg

F10500  
6,99 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12  
5,79 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545  
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 15 eieren
- 566 ml water
- 300 gram MonChou
- 200 ml slagroom
- 130 gram fijne kristalsuiker
- Merg van 1 vanillestokje
- Decoratie naar wens

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 330 gram Mix voor Biscuit Deluxe klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Maak de bakpan met de inserts klaar volgens de gebruiksaanwijzing voor het maken van de juiste letter. Vet de pan in met Cake Release, vul met het beslag en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar. Stort hierna op een taartrooster en laat volledig afkoelen. Maak opnieuw biscuitbeslag met 330 gram mix en gebruik dit om de andere letter te maken.

Snijd de letters bij zoals aangegeven op de gebruiksaanwijzing en snijd ze met een taartzaag 1 keer door. Doe de 300 gram MonChou, 200 ml slagroom, 2 eetlepels suikerbakkerspoeder, 130 gram fijne kristalsuiker en het merg van 1 vanillestokje in een mengkom, mix dit tot een dikke gladde crème en doe in een spuitzak met spuitmond #1A. Maak ook de Mix voor Banketbakkersroom aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Doe ook dit in een spuitzak met spuitmond #1A. Spuit op de onderste laag van de letters dopjes met banketbakkersroom, leg dan de tweede laag biscuit er op en spuit daarop dopjes met MonChoucrème. Decoreer de letters met verse aardbeien, bramen, roosjes, hartjes, macarons en schuimpjes.

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*