

## Een lente-cake / A Spring Cake



### **Boodschappenlijstje**

75 gram poedersuiker  
3 druppels citroensap  
2 eetlepels water  
voedings-kleurstof

Rolfondant, roze en wit  
zilveren parel  
roze smarties  
eetbare glitter

**Gisteren bakten we een basis vanillecake.** Vandaag gaan we die cake met glazuur en rolfondant decoreren, speciaal voor de lente.

### **Zo maak je een Lente-cake**

Neem een kom en roer daar in de poedersuiker met citroensap en water glad.  
Geef het glazuur een kleurtje door er een druppel voedingskleurstof door te roeren.  
Bestrijk de cake bovenop met glazuur, laat er druppels langs lopen.

Steek uit fondant roze en witte bloemen en vlinders, druk ze op het natte glazuur.  
Druk drupjes glazuur in het hart van de bloemen, daarop druk je de snoepjes.

**Laat het glazuur helemaal drogen voor je de cake serveert.**

## Een lente-cake / A Spring Cake



### Shopping list

75 grams of icing sugar  
3 drops of lemon juice  
2 tablespoons of water  
food colouring

Icing fondant, pink and white  
silver pearls  
pink Smarties  
edible glitter

**Yesterday we baked a basic vanilla cake.** Today we're going to decorate that cake with a glaze and fondant icing, especially for spring.

### How to make a Spring cake

Take a bowl and stir the icing sugar with lemon juice and water until smooth and glossy. Color the icing by stirring in a drop of food coloring. Spread icing on top of the cake, allow the glaze to drip down.

Cut out of fondant pink- and white flowers and butterflies, press them onto the wet glaze. Drip drops of frosting into the heart of the flowers, then press the sprinkles on top.

**Let the icing dry completely before serving the cake.**