

Verjaardags traktatie / Birthday treat



De boodschappen voor 10 cake'jes

- cake (zelfgebakken of kant&klaar)
- 60 gram boter
- 125 gram poedersuiker
- 2 eetlepels water
- 45 gram aardbeienjam
- 1 theelepel vanille essence
- 75 gram chocolade 72 %
- rolfondant in drie kleuren

Maak deze grappige cake'jes met een kant&klaar gekochte cake of bak ze zelf. De precieze hoeveelheid ingredienten hangt af van het aantal kinderen waarvoor je de traktatie maakt. Dus even rekenen. Je kunt de cakjes ook wat kleiner maken, deze zijn 5 cm in doorsnee.

Weeg boter & poedersuiker af en mix de boter romig, voeg eerst de suiker in beetjes toe en dan twee eetlepels water.

Mix boter, suiker en water heel goed door elkaar ander proef je de poedersmaak van de suiker in de botercrème. Proef als de botercrème glad gemixt is.

Vanille botercrème

Verdeel de botercrème over drie bakjes en roer door het eerste bakje het vanille extract.

Aardbeien botercrème

Zeef de aardbeienjam bij het 2e bakje botercrème en roer de jam er goed door.

Chocolade botercrème

Smelt de chocola au bain marie en roer het glad. Doe 2 eetlepels chocola bij de crème en roer de crème in het laatste bakje ook glad.

Snijdt de bruine randjes van de cake, snij de cake in plakken en steek er rondjes uit.

Snijdt de rondjes in 2en en besmeer ze met crème, maak cakejes in drie smaken.

Rol fondant en steek er een cirkel uit, rol de cirkel groter en besmeer boven- en zijkant met crème.

Leg de fondant over het cake'je en vouw de randen netjes naar onder.

Druk de fondant aan, snij teveel af & strijk het glad.

Maak lieve gezichtjes op de cake'jes met het restje chocola.

Verjaardags traktatie / Birthday treat



Shopping list for 10 cakes

- a vanilla cake (homemade or ready made)
- 60g butter
- 125g icing sugar
- 2 tablespoons water
- 45 grams of strawberry jam
- 1 teaspoon vanilla extract
- 75 grams of chocolate 72%
- fondant icing in three colors

Make these funny cakes with a store bought cake or bake one yourself. The exact amount of ingredients depends on the number of children for which you make the treat. So do the math or make the cakes somewhat smaller, these are 5 cm in diameter.

Weigh the butter and icing sugar and mix the butter creamy.

First add the sugar bit by bit then add two tablespoons water.

Mix butter, sugar and water very well together or you taste the powdered sugar in the butter cream. Taste it when it is mixed smooth.

Vanilla butter cream

Divide the butter cream over three bowls and stir the vanilla flavour into the first cup.

Strawberry butter cream

Sift the strawberry jam into the 2nd bowl butter cream. Stir the jam into the butter cream.

Chocolate butter cream

Melt the chocolate au bain marie and stir it smooth.

Add two tablespoons of chocolate to the cream and stir the chocolate cream in the last bowl smooth.

Remove the brown edges from the cake, slice it and cut out circles.

Cut the circles in half, spread creme on them and give the cakes three flavours.

Roll out fondant and cut out circles, then roll the circles thin. Cover the top and sides of the cakes in creme.

Spread the fondant on the cake, press it on, cut it to fit and smooth it.

Make cute faces on the fondant with left over chocolate.