



Back to school-taart met potloodkoekjes

Verras de kids met deze prachtige Back to School taart om het nieuwe schooljaar goed in te luiden! Ook leuk om [deze Back to School koekjes](#) te maken samen met de kids!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix for Sponge Cake Deluxe
500g
F10100
€4.95



FunCakes Mix for Royal Icing 450g
F10140
€4.95



FunCakes Mix for Buttercream 500g
F10125
€5.09



FunCakes Nonpareils Discomix 80g
F51565
€2.85



FunCakes Food Pen Primary set/5
F45600
€11.75



PME Modelling Tool Scriber Needle
PME6
€5.19



PME Extra Deep Round Cake Pan
Ø15x10cm
RND064
€11.29



PME Cake Leveler Small 25cm
CL12
€5.79



Patisse Parchment Paper Sheets
38x30cm pk/20
P01733
€3.95



Wilton Basic Turntable
03-3120
€11.85



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid 40x25cm
03-3136
€6.85



FunCakes Food Colour Paste set/8
F45000
€20.75



Wilton Decorator Preferred Spatula
Angled 32,5cm
02-0-0180
€9.69

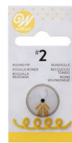


FunCakes Mix for Cookies 500g
F10110
€4.75



FunCakes Decorating Bags 46cm pk/10

F85120
€4.19



Wilton Decorating Tip Round #002

02-0-0147
€1.55

Ingrediënten

- 200 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 500 g FunCakes Mix voor Koekjes
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 450 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- FunCakes Smaakpasta Aardbei Friszuur
- FunCakes FunColours Paste Food Colour Set/8
- FunCakes FunColours Edible Brush Food Pen - Red
- FunCakes FunColours Edible Brush Food Pen - Blue
- FunCakes FunColours Edible Brush Food Pen - Yellow
- FunCakes FunColours Edible Brush Food Pen - Green
- FunCakes Musketzaad - Discomix
- 200 ml water
- 4 eieren (circa 200 g)
- 300 g ongezouten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Bakspray
- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Wilton Rol Bakpapier
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Chroom Plated Afkoelrek
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek
- Wilton Chroom Plated Afkoelrek
- Wilton Taartzaag
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- PME Kunststof Schrapper
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm
- PME Modeleer Gereedschap Naald
- Afbeelding van een potlood via Google
- 4 schaalpjes
- Theedoek
- Plastic folie

Stap 1: Het maken van de potloodkoekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Bereid de Funcakes mix voor Koekjes zoals beschreven op de verpakking. Verpak het deeg in plastic folie en laat dit minimaal een uur in de koelkast opstijven. Bekleed in de tussentijd een bakplaat met bakpapier. Bestrooi je werkblad met de Magic Roll-Out Powder zodat het deeg niet blijft plakken op het werkblad en kneed het deeg uit de koelkast soepel. Rol deze vervolgens uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Leg de afbeelding van het potlood op het deeg en snijd deze met een scherp mes

uit. Leg vervolgens op de bakplaat en bak de koekjes in 10-12 minuten goudbruin en laat op het aanrecht afkoelen.

Stap 2: Bereiden van de biscuit en botercreme

Bereid de FunCakes mix voor Biscuit zoals beschreven op de verpakking. Vet de bakpan in met de bakspray en spatel het beslag in de pan. Bak de biscuit in 30-35 minuten gaar en laat zonder bakpan afkoelen op een taartrooster.

In de tijd dat de biscuit in de oven staat kun je beginnen met het maken van de botercreme. Bereid de FunCakes Mix voor Botercreme volgens de aanwijzingen op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta.

Stap 3: Tijd voor het maken van de icing

Bereid de FunCakes Mix voor Royal Icing volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de icing over 4 schaaltes. Druppel in elk schaalte een beetje water tot de icing op yoghurtdikte is en kleur ze groen, rood, blauw en geel. Voeg nog druppelsgewijs water toe om de juiste consistentie te behouden en dek de bakjes af met een natte theedoek om te voorkomen dat de icings opdrogen.

Stap 4: Het decoreren van de potloodkoekjes

Om te starten met de icing doe je de adaptors in de spuitzakken en zet hier spuitmondje #002 op. Duw een stukje van de spuitzak in de adaptor (tegen het lekken) en vul ze met de icing.

Spuut een lijn icing langs de rand van de koekjes en vul ze daarna verder op. Vervolgens kun je met behulp van de naald de icing goed in de hoekjes verdelen. Laat dit wel een paar uur drogen voordat je met de eetbare stiften de lijnen op de potloden zet.

Stap 5: Afwerken van de Back to School taart

Snijd de biscuit met de taartzaag twee keer door en zet hem op de draaiplateau. Vul en smeer de biscuit rondom af met een dun laagje botercreme met behulp van de spatel. Zet deze vervolgens in de koelkast en breng daarna nog een laag botercreme aan. Gebruik de scraper om de randen strak af te smeren.

Duw met de hand het musketzaad tegen de zijkant en de bovenkant van de taart en laat een half uur opstijven in de koelkast. Tot slot kun je met wat botercreme of royal icing de koekjes tegen de taart plakken.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.