

MANDY SE UNICOR KOEK



MANDY SE UNICOR KOEK

Vir die koek het ek die keer die snowflake reënboog mengsel gebruik, dis baie gerieflik met die kleure alreeds by.

2 bokse reënboog mengsel.

Skep dieselfde hoeveelheid koek mengsel uit en meng die kleure in.

Skep dan met 'n eetlepel dieselfde hoeveelheid van die verskillende kleure een vir een oor mekaar in. Begin in die middel tot die pan vol genoeg is.

Ek het 4 lae gebak, druk die middel van 2 van die lae uit, sit 'n vol laag onder en die 2 wat uitgedruk is bo op, vul dit dan met sweeties van jou keuse en sit die vol boonste laag bo op. Onthou versiersel in die middel van elke laag.

Vir die versiering gebruik ek 1 blok wooden spoon wit botter en 1.2kg versiersuiker, 1 doppie vanilla geursel, 2 teelepels suurlemoen sap, 1 teelepel brandewyn en water.

Meng eers die botter en versiersuiker saam, gooi dan vanilla geursel, suurlemoen sap en brandewyn is. Gooi dan water teelepel vir teelepel by tot dit die regte "consistency" is.

"Dirty ice" die koek en los halfuur in die yskas. Vat dan 'n staal slaplem mes en 'n koppie was water, druk die mes in die

water, vee die water af en smeer die icing glad, herhaal tot die koek glad is.

Skep dieselfde hoeveelheid icing in 7 verskillende bakkies uit.

Ek het poeier kleursel gebruik maar gel kleursel is bietjie helderder.

Vat 'n stuk waspapier of gladrap en skep die icing in rye langs mekaar op die papier, rol dan die waspapier op in 'n lang "wors" vorm. Draai albei punte toe.

Sny een punt af en plaas dit dan in jou piping bag. Druk totdat al dir kleure sigbaar is.

Bron en Foto: Mandy Engelbrecht