

Cointreau cakejes

Image



Cointreau cakejes

Verrukkelijke cakejes met een Cointreau trempeerlikeur!

170°C

17 min

24 stuks

Ingrediënten

Amandelbeslag:

500 gram Damco compleet boerencakepoeder
275 gram Boter
250 gram Heel ei
270 gram Amandelspijs KK superieur
50 gram Olie
60 gram Cointreau 60%
65 gram Oranjesnippers

Cointreau trempeer:

125 gram Water
125 gram Kristalsuiker
150 gram Cointreau 60%

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Amandelbeslag:

1. Cointreau 60% en **oranjesnippers** 30 minuten samen laten intrekken.
2. Boter met de vlinder en de **amandelspijs** glad draaien (niet luchtig).
3. De overige ingrediënten toevoegen en 3 minuten in de 2e versnelling luchtig draaien.
4. Leg op een bakplaat bakpapier en ringen van 8 cm Ø en spuit hier 60 gram beslag in.

Cointreau trempeer:

1. Suiker en water samen aan de kook brengen en laten afkoelen.
2. Vervolgens Cointreau 60% toevoegen.
3. Na het bakken de cakejes gelijk 3 maal met de Cointreau trempeer insmeren.
4. Afwerken met **Souplesse neutraal** en een **Orangeadestrip 7 cm**.

Image

