



🕒 ± 2 uur

 ± 14 uur

 6 personen



Zoals je kunt zien, heeft het 'bordspel' een vrij unieke vorm. Deze vorm is niet in onze webshop te koop, maar hebben we zelf geprint met een 3D-printer. Heb je daar de mogelijkheid niet voor en heb je de vorm ook niet in huis? Dan kun je ook prima een vierkante uitsteker gebruiken van 9 bij 9 centimeter.

- Snufje zout;
- 225 gram patentbloem;
- 75 gram suikerbakkerspoeder;
- Eventueel: een halve theelepel Brand New Cake kaneel;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- 400 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Kleurstof Gel Rood;
- RD Stift Eetbare Inkt Dubbelzijdig Zwart;
- 3 spuitzakken;
- 3 Spuitmondjes;
- Uitsteker vierkant (circa 9 x 9 centimeter);
- Uitsteker hartje (circa 2 centimeter);
- 2 bakplaten;
- Bakpapier;



- Deegroller;
- Plasticfolie;
- Eventueel: rolstokjes/latjes.

Overige benodigdheden:

- 125 gram ongezoeten roomboter;
- Een half ei;
- 48 milliliter water.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Doe de roomboter in een kom.
2. Meng dit met een deeghaak zalvig.
3. Voeg de suikerbakkerspoeder, zout en eventueel de kaneel toe.
4. Mix dit goed door elkaar heen en voeg daarna het halve ei toe.
5. Voeg als laatste de bloem in 2 delen toe.
6. Kneed dit tot een mooi glad deeg.
7. Verpak het deeg in plasticfolie.
8. Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

Het maken van de topping:

1. Doe de Royal Icing-mix samen met het water in een kom.
2. Mix dit in circa 8 minuten rustig door elkaar heen.
3. Schep de royal icing in een luchtdicht bakje en sluit goed af.

Het bakken van de koekjes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaten met bakpapier.
3. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkblad.
Tip! Gebruik hiervoor de rolstokjes, want dan krijgen de koekjes allemaal dezelfde dikte.
4. Steek een vierkant uit het deeg en 10 kleine hartjes.
5. Herhaal dit totdat je 6 setjes hebt.
Tip! Maak wat extra hartjes als je wat deeg over hebt.
6. Leg de vierkantjes op de bakplaat.
7. Leg de hartjes op een andere bakplaat.



8. Zet beide bakplaten in de oven en bak ze in circa 15 minuten af.
9. Haal de hartjes uit de oven.
10. Zet de oven terug naar 140 graden.
11. Bak de vierkantjes voor nog 10 minuten.
12. Laat de koekjes afkoelen op een rooster.

Het afwerken van de tic tac toe koekjes voor Valentijnsdag:

1. Doe de spuitmondjes in de spuitzakken en zet ze open in een beker neer.
Tip! Dit zorgt ervoor dat je de spuitzakken gemakkelijk kunt vullen.
2. Doe de helft van de icing in een bakje.
3. Voeg wat druppels water toe.
4. Meng dit goed door en voeg steeds enkele druppels water toe.
Tip! De icing is goed als je de icing omhoog haalt, laat vallen in het bakje en deze binnen 15 seconden is verdwenen in de oppervlakte.
5. Verdeel de overige icing over 2 bakjes.
6. Kleur het ene bakje rood en de andere roze.
7. Maak ook de rode en roze icing dezelfde dikte als de witte icing.
Tip! Dit kun je doen door weer enkele druppels water aan de icing toe te voegen.
8. Vul de spuitzakken met de icing.
9. Doe een elastiekje om de spuitzakken heen, zodat ze goed dichtzitten.
10. Trek met de witte icing een mooi lijntje om het vierkant heen.
11. Herhaal dit bij alle vierkante koeken.
12. Vul de koeken op met de icing.
13. Laat de koeken een nacht uitharden.
14. Verdeel de hartjeskoekjes in 2 delen.
15. Kleur de helft van de hartjes roze.
16. Omlijn de hartjes eerst en vul ze daarna op.
17. Doe dit ook met de overige hartjeskoekjes en maak deze rood.
Tip! Bewaar de overige rode royal icing luchtdicht verpakt buiten de koelkast.
18. Laat de hartvormige koekjes ook een nacht drogen.
19. Maak met de rode icing een randje om de vierkanten koeken.
20. Laat de koeken een paar uur drogen.
21. Teken met de zwarte eetbare inktstift stippellijntjes op de vierkanten, zodat je een raster van 9 vakjes hebt.
Tip! Doe dit met de dunne kant van de stift.
22. Versier de koeken eventueel nog met hartjes en/of tekst.



Handige informatie

Deel jouw tic tac toe koekjes voor Valentijnsdag met ons!

Heb jij met dit recept tic tac toe koekjes voor Valentijnsdag gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x PME Uitstekerset Vierkant set/6 (Art.nr.: PNS4)
- 3 x BrandNewCake Smitmondje Glad #3 (Art.nr.: BNC01107)
- 1 x RD Stift eetbare inkt dubbelzijdig Zwart (Art.nr.: RD2947)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 800g (Art.nr.: BNC00021)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Culpitt Plunger Cutter Set Hartjes 3st. (Art.nr.: 84776)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

