

Maak de Twentse Kozakken af / Assemble the Twentse Cossacks



Boodschappenlijstje

180 gram Tony's chocolade, puur
het restje Zwitserse botercrème
200 gram marsepein, ongekleurd

Je hebt ook nodig

een bakmat en poedersuiker, om te strooien
een deegroller
een ronde koekuitsteker

Met de biscuit-rol kant en klaar in de ijskast maak je nu de Kozakken af.

Het laatste werk is zo klaar nu en dan ga je lekker thee zetten, want je hebt zometeen lekker veel taartjes en blijde monstertjes als ze uit school komen!

Zo maak je Twentse Kozakken

Smelt de chocolade au bain marie, roer even door als het begint te smelten en neem van het vuur.

Pak de opgerolde cake uit en snij de rol in schijven, de dikte van de schijven naar smaak.

Rol de schijven cake door de chocolade en laat de chocola op bakpapier in de ijskast harden.

Zet het restje botercrème alvast uit de ijskast, om op kamertemperatuur te komen.

Bestrooi de bakmat met poedersuiker en kneed de marsepein tot het zacht is.

Rol de marsepein uit tot ½cm dikte en steek er cirkels uit.

Strijk wat botercrème op de cake-cirkels en druk de marsepein cirkels op de botercrème..

Je Twentse Kozakken zijn klaar!

Maak de Twentse Kozakken af / Assemble the Twentse Cossacks



Shopping list

180 grams Tony's chocolate,
the leftover Swiss buttercream
200 grams marzipan, uncoloured

You also need

a baking mat and icing sugar, for sprinkling
a rolling pin
a round cookie cutter

You can now finish the Cossacks with the biscuit roll ready to use in the refrigerator.

The last work will be done soon now and then you can make a nice cup of tea, because you will soon have lots of cakes and happy monsters when they come from school!

How to make Twente Cossacks

Melt the chocolate in a bain marie, stir when it starts to melt and remove it from the heat.

Unwrap the rolled cake and cut the roll into neat slices, thickness of the slices to taste.

Roll the cake in the chocolate and let the chocolate harden on baking paper, in the refrigerator.

Remove the remaining butter-cream from the fridge, to come to room temperature

Sprinkle the baking mat with icing sugar and knead the marzipan until soft.

Roll out the marzipan to ½cm thickness and cut out circles.

Spread some buttercream on the cake circles and press the marzipan circles onto the buttercream.

Your Twentse Cossacks are ready!