

Snoeptrein

Ingrediënten

4 cakes, *basiskookboek citroencake*

Koekjes voor locomotief te vormen, *zie foto*

Ronde koekjes als wieltjes

Mikado koekjes

Snoepgoed voor het vullen van de wagons

Snoepgoed als sporen, *vb. zure snoepmatten*

100 g pure chocolade

10 g zonnebloemolie

Bereiding

1. Leg de snoepmatten als sporen op een plank of een platte schaal.
2. Zet de cakes in volgorde, hol de 3 wagons uit.
3. Plaats de chocolade in de MB en mix **8 sec / snel 8**. Bijspatelen
4. Voeg de zonnebloemolie toe en warm **3 min / 50°C / snel 2**.
5. Doe over in een spuitzak.
6. Kleef de wieltjes met de chocolade aan de cakes.
7. Kleef de koekjes bovenop de locomotief.
8. Kleef de mikado vooraan op de locomotief.
9. Vul de wagonnetjes met snoepgoed.
10. Gebruik je fantasie!