Pakjesboot cake

Ingrediënten

1 Pak Koopmans fijne cake
150 g (gram) Roomboter (voor het cakebeslag)
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk (voor het cakeslag)
1 Zakje(s) Botercrème mix
125 ml Melk (voor de botercrème)
25 g (gram) Cacaopoeder
Dr. Oetker Letters & Cijfers van witte Chocolade
Snoepgoed (Sinterklaas)
Kleine koekjes
Fondant (in verschillende kleuren)
Suikerspin
100 g (gram) Roomboter (voor de botercrème)

Keukenspullen

Mixer met gardes
3 Satéprikker
Spatel
Schaar
Mes
Snijplank

1. Cake bakken

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (150 graden).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker). Klop met de mixer de **boter (150 g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **cakemix**, **melk (50 ml)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 2 minuten tot een luchtig beslag.

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

Zet de cake in de cakevorm op een rooster en laat de cake 3-4 minuten afkoelen. Haal de cake daarna uit de vorm en laat de cake een uur op een rooster verder afkoelen.

2. Botercrème bereiden

Klop de **zachte boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml),** de **mix voor de botercrème (1 zakje)** en het **cacaopoeder (25 g)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

3. Stoomboot bouwen

Snijd de bolle bovenkant van de cake zodat er een platte cake overblijft. Snijd de cake in de vorm. Doe dit door aan een kant van de cake twee schuine punten af te snijden. Zo ontstaat de puntige voorkant van de boot.

Snijd aan de achterkant van de cake een stuk af van 5 à 6 centimeter breed. Dit wordt de stuurhut van de stoomboot.

Plak de delen op elkaar met botercrème. Bestrijk de stoomboot met botercrème en strijk deze vervolgens glad. Plaats het huisje in de koelkast. Bestrijk na 30 minuten nogmaals het huisje met een tweede laag.

4. Stoomboot versieren

Maak van de fondant cadeautjes. Versier de stoomboot met de koekjes en het snoepgoed.