



ROZE KOEK – IDDSI 4



Deze roze koek is in een handomdraai gemaakt en smaakt net als een normale roze koek. Deze vloeibare variant komt uit op niveau 4 – **glad gemalen**.

Benodigheden voor 1 roze koek:

- 1 roze koek
- melk

Aan de slag:

1. Snijd het roze glazuur met een mesje los van de koek. Mix het glazuur samen met een lepeltje water in een blender/hakmolen tot een dik vloeibare massa. Zet even opzij in een schaalje.
2. Mix de rest van de koek samen met 1,5 à 2 eetlepels melk tot een gladgemalen dik vloeibare massa in de blender/hakmolen. Het mag niet door de tanden van de vork heen druisen, dan is het te dun en moet je meer koek toevoegen. Blijft het aan een gekantelde lepel vastplakken? Dan moet je nog iets meer melk toevoegen.
3. Spreid de gemalen koek uit op een schaalje in de vorm van een ronde koek. Smeer het gemalen glazuur hierop uit, zodat het lijkt op een roze koek. Je kan hier eventueel een kleine serveerring voor gebruiken.
4. Zet eventueel nog even in de koelkast om het iets op te laten stijven of serveer direct.

