



Amandelwintercake

Een heerlijke amandelcake in winterse sferen!
Gemaakt met de Cupcake bakmix van FunCakes,
overgoten met Dip 'n Drip van Funcakes en
afgewerkt met witte fondant sneeuwvlokken die
uitgestoken zijn met plunger cutters.

Boodschappenlijstje



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de
Neige set/3

SF708
10,29 €

De FunCakes Special Edition mix voor Amandelcake is helaas uit ons assortiment.

Overige benodigheden:

- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcake mix, 250 gram (room) boter en 5 eieren (250 gram) en 1 druppel Amandelsmaakstof en klop het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet een cakevorm van ca. 25 cm lang in. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in ongeveer 60 minuten gaar. Laat na het bakken afkoelen op een taartrooster.

Kneed 200 gram witte fondant even goed door, rol het dun uit op een met Magic Roll-Out Powder bestrooid werkblad en steek sneeuwvlokjes uit in verschillende maten. Laat ze glittersen met de FunColours Sparkle Dust. Smelt 200 gram Dip 'n Drip even in de magnetron en giet vervolgens over de afgekoelde cake. Decoreer met de fondantsneeuwvlokjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.