



Kruidnotencake met drip

Het is gelijk feest met deze Kruidnotencake met drip voor Sinterklaas van FunCakes. Deze heerlijke kruidnotencake is gevuld met kruidnoten en banketbakkersroom, dit geeft een heerlijke toegevoegde smaak.

De cake is gedecoreerd met rode en gele drip, pepernoten, sinterklaassnoep en gele choco balletjes. Een super spectaculaire cake voor pakjesavond!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
3,64 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière 500g

F10150
5,00 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
2,84 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Patisse Moule à Cake Céramique 25cm

P03301
9,39 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715
4,31 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 gr
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 100 gr
- FunCakes Dip 'n Drip Wit 375 gr
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Chocoballetjes Geel
- FunCakes Bake Release Spray
- 250 ml water
- 5 eieren
- 250 g zachte ongezoeten roomboter
- Sinterklaassnoep naar keuze
- Kruidnoten

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Patisse Ceramic Cakevorm 25cm

Stap 1: Het maken van het beslag

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500g van de FunCakes Mix voor Cupcakes met 5 eieren en 250g (room)boter. Mix het geheel voor 4 minuten op de laagste stand met een vlindergarde of klopgarde, spatel vervolgens 2 tot 3 handen pepernoten door het beslag heen.

Stap 2: Het maken van de banketbakkersroom

Meng 100g Banketbakkersroom mix met 250ml water in een kom. Klop het met een vlindergarde of een klopgarde voor 5 minuten op een medium snelheid tot dat het glad is. Laat de room vervolgens 15 minuten opstijven.

Stop de banketbakkersroom in een spuitzak en knip er een puntje van af. Spray een bakvorm in met bakspray en spatel hier vervolgens het cakebeslag met pepernoten in. Drizzle de banketbakkersroom over het beslag heen.

Stap 3: Het bakken van de Kruidnotencake

Bak de cake voor 55-65 minuten in een voorverwarmde oven, check vervolgens met een satéprikker of de cake gaar is. Plaats de cake na het bakken op een taartrooster en keer de cake gelijk om zodat de bovenkant goed grillig kan blijven. Laat de cake goed afkoelen voordat je begint met het decoreren van de cake.

Stap 4: Het decoreren van de Kruidnotencake met drip

Verwarm de witte Dip 'n Drip voor ongeveer 10 seconden in de magnetron en verdeel het vervolgens



in twee porties. Kleur een portie geel met de gele kleurgel en kleur de andere rood met de rode kleurgel. Stop de Dip 'n Drip in twee verschillende spuitzakken, knip er een puntje van af en breng een rode en gele drip aan over de cake.

Decoreer de cake vervolgens met pepernoten, sinterklaassnoep en FunCakes choco ballen boven op de dubbele drip. Je Kruidnotencake met drip voor Sinterklaas is nu klaar om helemaal opgegeten te worden!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.