



Paleisbanket

Verras je gasten met overheerlijk zelfgemaakt paleisbanket! Deze traktatie zijn gemakkelijk te maken. De basis bestaat namelijk uit amandelspijs en eieren! Kan het nog eenvoudiger?

Boodschappenlijstje



Cake Star Papier Azyme Blanc pk/12

75149
4,49 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 250g

F54400
2,13 €



Pâtisserie Poches à Douille Jetables 41cm
pk/24

02435
5,85 €

Overige benodigdheden voor 2 personen:

- 2 eieren (circa 100 gram)
- Gezeefde rode jam bijvoorbeeld frambozen

Verwarm de oven voor op 220°C (heteluchtoven 200°C). Meng de amandelspijs en de eieren goed zodat er geen klontjes meer zijn. Plaats het spuitmondje in de spuitzak, vul deze met het beslag en spuit rozetjes op de ouwel sheets. Druk met je wijsvinger een kuiltje in het midden van de rozetjes. Bak ze in 15 minuten in het midden van de oven en laat ze goed afkoelen.

Kleur een deel van de fondant glazuur roze met de kleurstof. Vul een spuitzak met de jam en een andere spuitzak met de lichtroze fondant glazuur. Spuit nu eerst een dun laagje jam in het midden van de rozet en dek dit daarna af met een beetje licht roze glazuur.