



Trempeersiroop

Trempeersiroop kan gebruikt worden voor het tremperen van je biscuitdeeg. Tremperen is het besprenkelen van je biscuit met een op smaak gebrachte siroop. Dit zorgt voor een vochtigere taartbodem met extra smaak.

Boodschappenlijstje



FunCakes Sirop de Glucose 375g

F54430
5,25 €

Ingrediënten

- 200 ml water (of je favoriete likeur)
- 150 g suiker
- 1 el. FunCakes Glucosestroop

Stap 1: Maak het mengsel

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Als je een likeur gebruikt kun je wat water vervangen door je favoriete likeur. Laat het mengsel pruttelen en roer tot alle suiker goed is opgenomen. Haal vervolgens de pan van het vuur en laat de siroop afkoelen voor gebruik.

Stap 2: Gebruik het mengsel

Verdeel het siroop door middel van een doseerflesje of simpelweg met een kwastje.