



Geometrische Tulband Koningsdag

Maak zelf iets spectaculairs van een standaard tulband! Deze tulband is gebakken in de geometrische tulbandvorm en afgemaakt met oranje gekleurde Enchanted cream® toefjes, poedersuiker en rood-wit-blauw Musketzaad.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
3,65 €



Patisse Grille de Refroidissement
Ronde 32cm

01320
7,19 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Nonpareils Rouge-Blanc-Bleu
80g

F51970
2,79 €



Dr. Oetker Moule à Kouglof Fleur

DRO2551
25,00 €



Wilton Poches Jetables & Douilles #1M
pk/6

2104-6882
2,75 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 325 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 75 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw
- 5 eieren
- 162 gram gesmolten en afgekoelde ongezouten roomboter
- 100 ml melk

Benodigheden

- De Kaiser Geometrische Tulbandvorm is helaas uit het assortiment, een soortgelijke bakvorm is Dr. Oetker Bundt Cake Pan 'Floral' dro2551
- Wilton Disposable Bags & Tips #1M pk/6
- Patisse Taartrooster Rond 32 cm

Stap 1: Bak de tulband

Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en spray de bakpan in met de FunCakes Bake Release Spray. Maak 325 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals staat aangegeven op de verpakking. Spatel dit in de Kaiser Geometrische Tulbandvorm en bak de biscuit in ongeveer 35-40 minuten gaar. Laat hem 10 minuten in de bakpan afkoelen en stort hem hierna op een taartrooster om verder af te koelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak de 75 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met de 100 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking en kleur het oranje met de food colour gel orange. Doe dit in een spuitzak met Wilton Decorating Tip #1M Open Star. Bestrooi de tulband royaal met FunCakes suikerbakkerspoeder en spuit langs de onderrand mooie toefjes met de oranje Enchanted