



Marsefond

Marsefond is een combinatie van marsepein en fondant. Door deze twee te mengen combineer je de smaak en eigenschappen van beide producten. En dus de voordelen van beide! Marsefond is bijvoorbeeld elastischer dan alleen marsepein wat het bekleden van taarten een stuk makkelijk maakt, maar net iets stugger en steviger dan alleen fondant. Houdt je niet van fondant, maar vind je bekleden met marsepein lastig? Dan is dit dus de perfecte oplossing! Probeer het zelf uit met de Smartflex fondant, die is namelijk perfect om te combineren met marsepein.

Boodschappenlijstje



FunCakes Pâte d'amande Naturel 1:4
250g

F28100
3,79 €



SmartFlex Pâte à Sucre Blanc Velvet
Aromatisée Vanilla 250g

SMF001
3,25 €

Ingrediënten

- FunCakes Marsepein Blank 1:4 250g
- SmartFlex Fondant Wit Velvet Vanille 250g

Stap 1: Kneed de marsepein en fondant door elkaar

Breek de 250 g FunCakes Marsepein en 250 g Smartflex Fondant in stukken. Meng de fondant en marsepein goed door elkaar, door steeds een stukje van beide toe te voegen tijdens het kneden.

Stap 2: Rol de Marsefond uit

Bestrooi het werkblad met een klein beetje suikerbakkerspoeder en rol de marsefond met een rolstok uit tot een egale ronde vorm (2-3 mm dik). Draai de marsefond een kwartslag om plakken te voorkomen.

Stap 3: Gebruik de Marsefond om je taarten te bekleden!