



Knapperige eierkoeken met Fristi Enchanted Cream

Maak zelf een lekkere knapperige eierkoek met als topping Fristi Enchanted Cream. Vers fruit er bovenop maakt het nog lekkerder!

Boodschappenlijstje



Patisserie Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 1
kg

F10500
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €

Overige benodigdheden voor eierkoeken met Fristi Enchanted Cream:

- 4 eieren
- 25 ml water
- 200 ml Fristi
- Aardbeien

Verwarm de oven voor op 170 °C (hetelucht oven 150°C) en maak 250 gram FunCakes mix voor Biscuit aan zoals is aangegeven op de verpakking. Bekleed een bakplaat met bakpapier, doe de biscuitmix in een spuitzak met #2A en spuit rondjes van 10 cm op de bakplaat. Bak de koeken 15 minuten in de oven en laat ze op het bakpapier op het aanrecht afkoelen.

Maak 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan met 200 ml Fristi en doe dit in een spuitzak met #1M. Bestrooi de eierkoeken met suikerbakkerspoeder en spuit royale rozetten Enchanted Cream hierop. Snijd de aardbeien in vieren en leg dit op de koeken.