



## Hartjes Tulband

Wil jij jouw moeder, oma, bonusmoeder, tante, geliefde, zoon/dochter of voor een vrouw die heel graag moeder wil zijn verrassen? Dan kan je deze Hartjes tulband maken voor deze speciale persoon! Gemakkelijk en superlekker! Met de leuke gouden hartjes toppers van PartyDeco valt de tulband nog meer op. Genieten maar!

## Boodschappenlijstje



PartyDeco Cupcake Toppers Sweet Love - Cœurs Set/6

KPM22-019B  
3,29 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136  
6,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105  
4,55 €



FunCakes Décors en Sucre Cœur rouge Set/8

F50205  
2,15 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100  
4,99 €



FunCakes Nonpareils Lots of Love 80 g

F51640  
2,65 €



FunCakes Choco Drip Rouge 180 g

F54330  
10,49 €



Wilton Moule à Cœur en Forme de Tube Cannelé 20cm

03-0-0136  
13,39 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes Musketzaad Lots of Love
- FunCakes Choco Drip Rood 180 g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Suikerdecoratie Hart Rood Set/8
- 250 gram zachte ongezoeten boter
- 5 eieren

## Benodigheden:

- Wilton Hart Tulband Bakvorm 20cm
- Wilton Recipe Right Non-stick Afkoelrooster
- PartyDeco Cupcake Toppers Sweet Love - Hart Set/6

## Stap 1: Bak de tulband

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakvorm in met de Bake Release Spray. Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, de boter en eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Bak de cake in ca. 60 minuten gaar. Als de cake wat te donker wordt tijdens het bakken kan je bovenkant afdekken met een stuk aluminiumfolie. Op deze manier gaart de cake wel maar wordt het niet meer bruiner.

Controleer met een satéprikker of de cake gaar is, als deze schoon uit de cake komt is de cake gaar. Laat de cake minimaal één uur afkoelen in de vorm en stort deze daarna op een rooster. Laat goed afkoelen.

## Stap 2: Versier de tulband met Choco Drip en Musketzaad

Verwijder de dop van de Choco Drip. Smelt 15-20 sec. in de magnetron op max. 800W, bevestig de dop en schud goed. Herhaal tot dat de drip volledig is gesmolten. Reinig de dop na gebruik met warm water. Drip vervolgens de bovenkant van de cake en strooi er direct het musketzaad op. Versier daarna de tulband met de suikerdecoratie. Laat de drip vervolgens 5 minuten opstijven in de koelkast.

Als de drip hard is geworden kan je de cake decoreren met de gouden hartjes toppers van PartyDeco.



**Stap 3: Veel plezier met het geven van de Hartjes tulband!**