



Kerst Tulband met Chocolade Ganache

Een Triple Chocolate Tulband voor de Kerstdagen, dat klinkt toch als een droom? Chocolade Tulband, met een chocolade drip en toefjes van chocolade ganache, afgewerkt met hulstblaadjes van fondant en suikerparels als besjes...

Wij maakten dit verrukkelijke recept speciaal voor onze nieuwe samenwerking met [Bakken.nl](https://bakken.nl), een prachtig platform, vol inspirerende recepten en ideeën, om thuis lekker aan de bak te gaan. En alle benodigdheden vind je weer in onze shop! Dus nog meer inspiratie voor alle Deleukstetaartenshoppers! Win-win toch?

Boodschappenlijstje



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
6,76 €



FunCakes Perles Tendres Medium
Rouges 80g

F51820
3,39 €



FunCakes Pâte à Sucre Forest Green
250g

F20175
2,85 €



Patisse Moule Bundt Fonte
d'Aluminium 3 Ø24cm

P04502
38,65 €



Patisse Raclette à Pâte 12cm

P01321
7,19 €



FunCakes Ready To Use Ganache Dark
Choco 260g

F54735
6,65 €

Ingrediënten:

- 640 g FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- 400 g FunCakes Ready To Use Ganache Dark Choco
- 80 g FunCakes Rolfondant Bos Groen
- FunCakes Zachte Parels Medium Rood 80 g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje 1M Open Star
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Patisse Taartrooster Ø32cm
- Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm
- PME Holly Leaf Plunger Cutter Set/3

Overige benodigheden:

- 135 ml water
- 80 g + 100 g zachte ongezoeten roomboter
- 3 eieren

Stap 1: Het maken van het beslag voor de tulband

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden) en vet de tulband vorm in met bakspray. Doe de 640 g Cake Brownie mix, 3 eieren, 135 ml water en 80 g boter in een mengkom, mix dit op lage snelheid tot een glad beslag en schep dit in de tulbandvorm.

Stap 2: Het bakken van de tulband in de oven

Bak de Cake Brownie in 45-50 minuten gaar en stort na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Check eventueel tussendoor met een satéprikker of de Cake Brownie gaar is.

Stap 3: De chocolade ganache maken

Smelt ongeveer 200 g ganache in een schaalje in de magnetron en giet dit over de tulband. Klop 200 g ganache samen met 100 g zachte ongezoeten roomboter tot een smeug geheel en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

Spuut bovenop de tulband toeven met de opgeklopte ganache en laat dit even een half uur in de koelkast opstijven.

Stap 4: Het decoreren van de Kerst Tulband met Chocolade Ganache

Ondertussen kneed je het groene fondant door en rol je dit uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en hier steek je een aantal hulstblaadjes uit.

Leg de hulstblaadjes op de toefjes ganache en strooi er rode parels overheen.