



Moscoof met Limoncello

Een Moscovische Tulband + banketbakkersroom
+ Limoncello = ? Precies, hemels!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
3,96 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Patisse Grille de Refroidissement
Ronde 32cm

01320
7,19 €



Patisse Moule Bundt Fonte
d'Aluminium 2 Ø24cm

P04501
38,65 €

Overige benodigdheden:

- Funcakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250 g
- 125 gram gesmolten boter
- 200 gram ei (4 eieren)
- 200 ml water + 25 ml water
- 100 ml Limoncello
- Vers geel fruit zoals mango, ananas, druif, nectarine

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160 °C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak de 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 4 eieren, 25 ml water en 125 g gesmolten boter zoals is aangegeven op de verpakking. Mix het beslag 7-8 minuten op de hoogste stand en klop daarna nog 2-3 minuten op een lage snelheid.

Vet de Patisse Tulbandvorm in met de FunCakes Bake and Release Spray en spatel daarna het beslag erin. Bak de cake in de oven in ca. 35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen

Maak 100 gram Mix voor Banketbakkersroom aan met 200 ml water en 50 ml Limoncello en doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M.

Snijd de tulband doormidden en spuit de banketbakkersroom op de onderste laag. Verdeel het fijngesneden fruit over de crème en zet de bovenkant er terug op. Doe 150 gram suikerbakkerspoeder in een schaalje en voeg net zoveel Limoncello toe tot je een dik papje krijgt. Laat dit over de bovenkant van de tulband druppen en leg er wat vers fruit bovenop. Wil je geen Limoncello gebruiken dan gebruik je voor de banketbakkersroom 250 ml water en maak je het glazuur met water.