



Kerst cake rol

Deze Kerst cake rol is heerlijk als lekkernij tijdens de Kerstdagen en kan ook prima gebruikt worden als dessert! De cake rol maak je van rood gekleurde mix voor biscuit beslag, waarna je deze bakt op een bakplaat en oprolt.

Boodschappenlijstje



Patisse Sacs de décoration jetables 41,
24 pieces

02435
5,85 €

Overige benodigdheden:

- 6 eieren (circa 300 gram)
- 40 ml water
- Bakpapier
- Bakplaat
- 250 ml ongeklopte slagroom
- 1 zakje klopfix

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 400 gram mix, 6 eieren en 40 ml water in een kom. Klop 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna 2-3 minuten op lage snelheid. Vul een spuitzak met een klein beetje beslag. Knip een klein puntje van de spuitzak en spuit het patroon een met bakpapier beklede bakplaat. Plaats het circa 15 minuten de koelkast.

Kleur de rest van het beslag rood. Spatel het rode beslag voorzichtig over het gespoten patroon (circa 1 cm dik). Bak de cake in circa 20 minuten gaar.

Stort de biscuit na het bakken op een schone theedoek, verwijder het bakpapier en laat het goed afkoelen. Klop 250ml slagroom met de 2 el suikerbakkerspoeder en klopfix tot een stevig massa. Smeer de slagroom in een dun laagje eroverheen. Rol de biscuit voorzichtig met behulp van de theedoek tot een mooie rol, zodat de print aan de buitenkant komt. Decoreer de rol met toeven slagroom en hulstblaadjes van fondant.