



Kersttulband

Maak de lekkerste tulband als dessert voor een feestelijke tafel met het recept van FunCakes! Deze tulband is gevuld met rozijnen en heeft een rijke speculaasmaak, de perfecte combinatie voor de feestdagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
2,92 €



FunCakes Choco Balls Perles Bronze
set/8

F50545
3,99 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
11,65 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Noël set/12

F50250
4,49 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Cristal de glace Bronze Or set/6

F50555
4,49 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Pâtisserie Moule à Kouglof Fonte
d'Aluminium 3 Ø24cm

P04502
38,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Boter crème 200 g
- FunCakes Aroma Speculaas (oliebasis)
- FunCakes Food Colour Gel Felgroen
- FunCakes Suikerdecoratie Sneeuwvlokken Brons Mix
- FunCakes Choco Ballen Brons
- FunCakes Suikerdecoratie Kerstmis
- FunCakes Bake Release Spray
- 500g ongezouten roomboter
- 200 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)
- Handje rozijnen

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- 2x Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm

Stap 1: Bak de tulband

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C) en vet de tulbandvorm in met FunCakes Bake Release Spray. Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Roer en handje rozijnen en de FunCakes Aroma Speculaas door het beslag en spatel daarna in de tulbandvorm. Bak de tulband in ongeveer 50-60 minuten gaar en laat in de vorm afkoelen.

Stap 2: Maak de boter crème

Maak 200 g FunCakes Mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul de tulband

Snijd de tulband met de taartzaag doormidden. Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de boter crème. Spuit daarna kleine toefjes op de onderste laag van de cake en zet de bovenkant er voorzichtig op.

Stap 4: Kleur de boter crème

Kleur de resterende boter crème groen met de food colour gel en doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M

Stap 5: Decoreer de tulband

Maak boven op de tulband een mooi dikke vlecht van boter crème door strepen van links naar rechts en vice versa te spuiten die elkaar iets overlappen en decoreer met de sneeuwvlokken, choco ballen en suikerdecoraties.



Stap 6: Geniet van dit feestelijk dessert op je kersttafel!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes