



Roomhoorns

Roomhoorntjes zijn ieders favoriet! Je kunt ze nu ook zelf gemakkelijk thuis maken, volg eenvoudig te stappen in ons recept! De vulling maken we van de FunCakes mix voor Banketbakkersroom.

Boodschappenlijstje



Patisse Cornet à la Crème Série/3

P01895
6,10 €



FunCakes Mix pour Crème Pâtissière
500 g

F10150
6,25 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,75 €



Overige benodigdheden voor 4 hoorntjes:

- 4 plakken bladerdeeg
- Kristalsuiker
- Losgeklopt ei
- 250 ml water
- Siliconen kwast

Verwarm de oven voor op 225°C (heteluchtoven 200°C). Ontdooi de plakken bladerdeeg en snijd in 4 repen. Wikkel deze om de roomhoornvorm, te beginnen vanaf de punt.

Leg de omwikkelde vorm met het einde naar beneden op een stuk bakpapier. Smeer met de siliconen kwast de bovenkant in met losgeklopt ei en strooi de suiker erover. Bak de hoorntjes in circa 20 minuten gaar en laat ze goed afkoelen.

Meng 100 gram mix voor banketbakkersroom met 250 ml water en klop de room ca. 5 minuten op tot een gladde massa. Vul de hoorntjes met de room en strooi er wat poedersuiker overheen.

Tips voor variaties:

- Roer fijngehakte noten door de suiker en strooi deze over de nog niet gebakken hoorntjes.
- Voeg zomerfruit toe aan de vulling.
- Roer advocaat door de banketbakkersroom.
- Je kunt de hoorntjes ook vullen met de FunCakes mix voor Enchanted Cream.

Eet smakelijk!