



Koffie met Smaakpasta Karamel

Geef je koffie een heerlijke smaak met de smaakpasta's van FunCakes en top af met een grote toef van enchanted cream! Welke smaakpasta jij gebruikt voor je koffie is helemaal aan jou. In dit recept gebruiken we de FunCakes Smaakpasta Karamel, maar probeer ook bijvoorbeeld de smaakpasta kaneel, mokka, of hazelnoot. Perfect om te drinken in het zonnetje of bij een gebakje!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



FunCakes Pâte Aromatisante Biscuits
100g

F56155
5,15 €



FunCakes Pâte Aromatisante Moka
100g

F56165
6,45 €



FunCakes Pâte Aromatisante Caramel
100g

F56120
5,69 €



FunCakes Pâte Aromatisante Noisette
100g

F56140
7,29 €



FunCakes Micro Guimauves 50g

F51105
2,85 €



FunCakes Mini Fudge 65g

F53185
3,65 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120
4,09 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 gram
- FunCakes Smaakpasta Karamel
- FunCakes Smaakpasta Mokka
- FunCakes Smaakpasta Hazelnoot
- FunCakes Smaakpasta Koekjes
- FunCakes Smaakpasta Kaneel
- FunCakes Mini Chocolate Fudge
- FunCakes Micro Marshmallows
- FunCakes Hazelnootkrokant
- FunCakes Mini Fudge
- 500 ml melk
- Koffie
- Ijsklontjes

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M

Stap 1: Maak de enchanted cream

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream aan met 200 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking. Doe daarna de enchanted cream in een spuitzak met het spuitmondje #1M.

Stap 2: Maak de koffie

Schenk de koffie in een glas en voeg een flinke theelepel aan smaakpasta toe en roer door de koffie. Hierbij kan je verschillende smaakpasta's gebruiken. Bijvoorbeeld de smaakpasta mokka, hazelnoot, koekjes of kaneel. In dit recept is gebruik gemaakt van de FunCakes Smaakpasta Karamel.

Stap 3: Decoreer de koffie

Spuut op de koffie een toef van enchanted cream en drizzle hier wat smaakpasta op. Top als laatst af met de FunCakes Micro Marshmallows en FunCakes Mini Chocolate Fudge.

Liever een Iced Latte Karamel maken? Dat kan ook!

Vul een hoog glas tot aan de helft met ijsklontjes. Giet hierbij koude melk tot de ijsklontjes onder staan. Roer daarna door afgekoelde koffie wat van de FunCakes Smaakpasta en schenk dit in de glas. Spuit daarna een grote toef aan enchanted cream in het glas en drizzle hier wat smaakpasta op. Bestrooi als laatst met de mini fudge blokjes. Zo heb je een iced latte caramel!

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Koffie met Karamel bij een stukje taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.