



Recept Confetti Tulbandcake

Deze vrolijke tulband cake is makkelijk te maken met de bakspullen van Deleukstetaartenshop. De cake is versierd met een drip van deco melts en vrolijke confetti sprinkles.

Boodschappenlijstje



Patisse Moule Bundt Cake Fonte
d'Aluminium 2 Ø24cm

P04501

38,65 €



Overige benodigdheden:

- 250 gram boter
- 5 eieren
- Klontje boter
- Bloem

Stap 1: Cake bakken

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes bakmix voor Cupcakes klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg eventueel een FunCakes smaakpasta naar keuze toe aan het beslag. Vet de bakvorm in met boter en bestuif met bloem. Doe het beslag in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 60-70 minuten gaar. Laat de tulband iets afkoelen en stort deze daarna op een taartrooster. Laat de tulband verder afkoelen.

Stap 2: Tulband decoreren

Smelt oranje deco melts zoals beschreven op de verpakking. Doe dit in een spuitzak en knip het puntje eraf. Maak een drip bovenop de tulband. Versier met de confetti strooisels.