



Vrolijk tulband stapeltje

Het is feest met deze vrolijke tulbands! Deze mini taartjes zijn gedecoreerd met gekleurd fondant glazuur van FunCakes. Dit geeft een vrolijk effect.

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg
F10505
5,16 €



FunCakes Food Colour Gel Mint Green
30g
F44180
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g
F44115
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g
F44110
2,84 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml
F54100
4,99 €



Dr. Oetker Back-Freude Classic Mini
Moule à Gâteau Bundt 10x5cm
DRO2588
13,99 €

Overige benodigdheden:

- 125 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 2 grote eieren maat L (circa 100 gram)
- 3 schaaltjes
- 2 satéprikkers
- Gekleurd papier
- Stukje touw

Verwarm de oven voor 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakvormen in met cake release. Maak de mix voor cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag over de bakvormen en bak ze in ongeveer 45 minuten gaar.

Check na 45 minuten met behulp van een satéprikker of de cakes gaar zijn. Is dit nog niet het geval bak ze dan nog iets langer. Dit kan per oven verschillend zijn. Tip: Worden ze tijdens het bakken toch te donker maar zijn ze nog niet gaar, leg er dan een vel aluminiumfolie overheen. Zo worden ze wel gaar maar niet meer donkerder!

Stort de cakes na het bakken op een rooster en laat ze volledig afkoelen.

Verdeel de FunCakes Dip 'n Drip wit over 3 schaaltjes en kleur deze. Je dient de fondant glazuur niet te verwarmen, dan wordt het namelijk te dun en loopt het te snel van de cakes af.

Doe op elke tulband een mooie laag gekleurd glazuur die een beetje van de cake afloopt. Stapel met behulp van de dowels de cakes een beetje scheef op elkaar.

Steek in de bovenste cake twee satéprikkers en hang hier een stukje touw tussen. Knip het papier in ruitvormpjes en vouw deze dubbel over de vlaggenlijn.