



Paas cakerol

Kun jij ook niet wachten tot Pasen? Met deze vrolijke Paas cakerol kom je meteen in de juiste sfeer. Speel met frisse kleuren, maak een heerlijke botercrèmevulling, proef gezellig mee tijdens het bakken en werk het geheel af met feestelijke paaseitjes.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Classic Cake 400g

F10230
4,59 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron
Meringué 100g

F56310
5,31 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
2,92 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
32,5cm

03-3121
7,89 €



Patisse Plaque de Cuisson en
Céramique 39x26cm

P03339
14,35 €



Cake Star Moule Demi-Œuf Craqué
Petit set/2

C84831
7,25 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Helder Groen
- FunCakes Deco Melts Geel
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Suikerbakerspoeder
- 425 g ongezouten roomboter
- 4 eieren (ca. 200 g)
- Kleine Paaseitjes
- Eetbare bloemetjes

Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Bakpapier
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 32,5cm
- Patisse Ceramic Bakplaat 39x26cm
- Cake Star Chocolate Mal Paasei Klein Set/2

Stap 1: Maak de cake

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C).

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Limoncello Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Spray de randen in met bakspray. Smeer het cakebeslag uit over de bakplaat en bak dit in ongeveer 18-22 minuten lichtbruin en gaar.

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue.

Stap 3: Rol de cake

Bestrooi een theedoek royaal met suikerbakerspoeder en stort hier de gebakken cakeplak op. Verwijder het bakpapier en rol de cake voorzichtig met theedoek en al op. Laat opgerold zo goed als helemaal afkoelen.

Stap 4: Kleur de botercème

Kleur een paar flinke eetlepels van de botercème zachtgeel met de kleurgel. Rol de cakeplak na afkoelen voorzichtig af en smeer er een dunne laag gele lemon meringue botercème tussen en rol weer terug op. Verpak de rol in plasticfolie en laat het goed opstijven in de koelkast.

Kleur de rest van de botercème zachtgroen met de kleurgel en smeer hier de hele buitenkant van de cakerol mee af. Laat dit opstijven in de koelkast.

Stap 5: Maak de drizzle van Deco Melts

Smelt wat van de witte en gele FunCakes Deco Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking en doe de witte Deco Melts in een spuitzak. Knip hier een puntje af en drizzle dit over de cakerol. Laat weer opstijven in de koelkast.

Stap 6: Maak de eieren

Doe wat gesmolten gele Deco Melts in de halve eieren, smeer goed uit met de achterkant van een theelepel of een kwastje en laat dit opstijven in de koelkast. Herhaal dit voor de stevigheid nog 2 keer.

Plak de halve eieren met wat botercème vast op de cakerol en vul ze met kleine paaseitjes. Decoreer verder met wat eetbare bloemetjes.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.