



Royal Icing

Een mooie icing om je taart mee in te smeren en decoraties mee te spuiten of het perfect glazuur om koekjes mee te decoreren: hier lees je hoe je dat maakt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 900
g

F10555
7,05 €



Patisse Tamis Farine RVS 250g

P02405
9,85 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- 60 ml water

Benodigdheden

- Patisse Meelzeef RVS 250g
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Maak de icing

Zeef 500 gram FunCakes Mix voor Royal Icing met de Patisse Meelzeef RVS en meng met 60 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Stap 2: Decoreer met deze Royal Icing!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.