



Paastulband met Zwitserse room en vers fruit

Een lekkere Paastulband met Zwitserse room en vers fruit. Klinkt dit niet heerlijk? De tulband is perfect voor bijvoorbeeld een paasbrunch! Hij is gemaakt van de FunCakes Cupcake mix en de FunCakes Mix voor Crème Suisse. Maak 'm af met een topping van vers fruit naar keuze!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Mix voor Crème Suisse 500g

F10155
€ 4,87



Wilton Taartzaag 25cm

03-3105
€ 11,49



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Sugar Strands Pastel 80g

F52195
€ 2,55



FunCakes Bakspray 200ml

F54100
€ 4,99



Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3
Ø24cm

P04502
€ 38,65



PartyDeco Cake Toppers Bloemen Mix
set/8

KPT64
€ 3,45

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Crème Suisse
- FunCakes Bake Easy Spray
- FunCakes Choco Drip Lente Groen
- FunCakes Sugar Strands Pastel
- 5 eieren
- 250 g zachte ongezoeten roomboter
- 275 ml water
- Aardbeien, frambozen, blauwe bessen

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- PartyDeco Cake Toppers Bloemen pk/8
- Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm

Stap 1: Maak de FunCakes BakMix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 5 eieren en 250 g zachte ongezoeten boter. Schep het beslag in de ingevette tulbandvorm en bak de tulband in 60-70 minuten gaar.

Laat de cake na het bakken 30 minuten afkoelen in de vorm voordat je hem stort op een taartrooster.

Tip: Wordt de cake tijdens het bakken te donker? Dek de cake dan af met een vel aluminiumfolie, zo wordt de cake gaar maar niet donkerder.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Crème Suisse

Mix 125 g mix met 275 ml water voor 5 minuten op hoge snelheid. Doe de crème in een spuitzak en laat dit in de koelkast opstijven.

Stap 3: Tulband decoreren

Verwarm de FunCakes Choco Drip in de magnetron volgens de aanwijzing op de fles.

Snijd vervolgens de tulband met de taartzaag doormidden en spuit met een zigzagbeweging de



Crème Suisse ertussen. Leg de bovenkant erop en decoreer met de FunCakes Choco Drip.

Spuut toefjes op de bovenkant en decoreer met vers fruit naar keuze. Strooi er als laatste Pastel Sugar Strand overheen en steek de bloemtoppers erin.

Stap 4: Geniet van jouw heerlijke Paastulband!