



Kerst Tulband met Chocolate Ganache

Een Triple Chocolate Tulband voor de Kerstdagen, dat klinkt toch als een droom? Chocolate Tulband, met een chocolade drip en toefjes van chocolade ganache, afgewerkt met hulstblaadjes van fondant en suikerparels als besjes...

Wij maakten dit verrukkelijke recept speciaal voor onze nieuwe samenwerking met [Bakken.nl](https://bakken.nl), een prachtig platform, vol inspirerende recepten en ideeën, om thuis lekker aan de bak te gaan. En alle benodigdheden vind je weer in onze shop! Dus nog meer inspiratie voor alle Deleukstetaartenshoppers! Win-win toch?

Boodschappenlijstje



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 8,45



FunCakes Zachte Parels Medium Rood 60 g

F51820
€ 3,39



FunCakes Rolfondant Forest Green 250 g

F20175
€ 2,85



Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm

P04502
€ 38,65



Patisse Taartrooster Ø32cm

P01321
€ 7,19



FunCakes Ready To Use Ganache Dark Choco 260 g

F54735
€ 6,65

Ingrediënten:

- 640 g FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- 400 g FunCakes Ready To Use Ganache Dark Choco
- 80 g FunCakes Rolfondant Bos Groen
- FunCakes Zachte Parels Medium Rood 80 g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje 1M Open Star
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Patisse Taartrooster Ø32cm
- Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm
- PME Holly Leaf Plunger Cutter Set/3

Overige benodigheden:

- 135 ml water
- 80 g + 100 g zachte ongezouten roomboter
- 3 eieren

Stap 1: Het maken van het beslag voor de tulband

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden) en vet de tulband vorm in met bakspray. Doe de 640 g Cake Brownie mix, 3 eieren, 135 ml water en 80 g boter in een mengkom, mix dit op lage snelheid tot een glad beslag en schep dit in de tulbandvorm.

Stap 2: Het bakken van de tulband in de oven

Bak de Cake Brownie in 45-50 minuten gaar en stort na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Check eventueel tussendoor met een satéprikker of de Cake Brownie gaar is.

Stap 3: De chocolade ganache maken

Smelt ongeveer 200 g ganache in een schaal in de magnetron en giet dit over de tulband. Klop 200 g ganache samen met 100 g zachte ongezouten roomboter tot een smeug geheel en doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M.

Spuut bovenop de tulband toeven met de opgeklopte ganache en laat dit even een half uur in de koelkast opstijven.

Stap 4: Het decoreren van de Kerst Tulband met Chocolade Ganache

Ondertussen kneed je het groene fondant door en rol je dit uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en hier steek je een aantal hulstblaadjes uit.

Leg de hulstblaadjes op de toefjes ganache en strooi er rode parels overheen.