

# de leukste taarten shop



## Hollandse Wafels

Vier een Hollands feestje met deze vrolijke Hollandse wafels. De wafels zijn gedipt in oranje chocolade melts en de rood-wit-blauwe toefjes zijn gemaakt van Enchanted Cream®.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Wafels 1kg

F10540  
€ 7,45



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
450g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100  
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue  
30g

F44135  
€ 3,65

# de leukste taarten shop



FunCakes Deco Melts Orange 250g

F25120  
€ 4,55



Wilton ColorSwirl Driekleurige  
Koppelstuk Decoratieset set/9

03-3138  
€ 10,15

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Wafels 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Deco Melts -Oranje- 250g
- FunCakes Food Colour Gel Rood
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- 150 gram ongezoeten gesmolten roomboter
- 175 + 100 ml water
- 1 ei
- 100 ml magere melk

## Benodigheden

- Bestron Sweet Dreams - Wafel ijzer
- Wilton ColorSwirl Tri-Color Coupler Decorating Set/9

## Stap 1: Maak de wafels

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng met behulp van deeghaken 500 g FunCakes mix voor Wafels, 150 gram boter, 175 ml water en 1 ei in circa 3-4 minuten tot een glad deeg. Draai van het deeg bolletjes van ongeveer 70 gram per stuk. Bak de wafels in 3-4 minuten in het wafelijzer tot ze mooi goudbruin zijn.

## Stap 2: Decoreer de wafels

Verwarm de FunCakes Chocolate Melts oranje in de magnetron tot ze gesmolten zijn. Dip een kant van de wafels hier in, bestrooi met rood/wit/blauwe musketzaad en laat hard worden.



### **Stap 3: Maak de Enchanted Cream®**

Doe 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream®, 100 ml water en 100 ml melk in een mengkom en mix dit op hoge snelheid tot een gladde crème. Verdeel het in 3 porties. Kleur 1 portie rood en 1 portie blauw met kleurgel. Doe op elke adaptor van de Wilton Tri-Color Large Coupler een spuitzak, zet hem terug in elkaar met de spuitmond 1M er op.

### **Stap 4: Spuit toeven op de wafels**

Vul nu de drie zakken met de drie verschillende kleuren Enchanted Cream en spuit kleine of grote toefjes op de wafels. Als laatste strooi je er gouden confetti overheen.

**Stap 5: Geniet van deze heerlijke Wafels tijdens Koningsdag of andere Oranje vieringen!**