



Dubai reep

De Dubai Choco Reep is momenteel een enorme trend! Met het FunCakes-recept maak je deze reep gemakkelijk zelf thuis. De combinatie van knapperige pistachevulling, omhuld door een laag choco en pistachenootjes, betovert elke chocoliefhebber. Deze choco reep is perfect als traktatie!

Boodschappenlijstje



FunCakes Spread - Crunchy Pistache
250g

F55025
€ 11,29



FunCakes Metallic Spray Helder Goud
100 ml

F41405
€ 8,89



Silikomart Chocolate Mould Midi Buche

SF130
€ 15,65



FunCakes Deco Melts - Donkere
Chocosmaak - 250g

F25340
€ 3,83



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden
Handle 19,5x2,4 cm

DRO1638
€ 3,49

Ingrediënten

- FunCakes Deco Melts - Donkere Chocosmaak 750 g
- 2x FunCakes Spread - Crunchy Pistachio (Op het moment is dit product uitverkocht, [klik hier](#) voor een alternatief)
- FunCakes Metallic Spray Helder Goud
- Kadayif (Kunefe)
- Pistache nootjes (fijn gehakt)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak 30 cm
- Silikomart Chocolate Mould Midi Buche (Op het moment is dit product uitverkocht, [klik hier](#) voor een alternatief)
- Dr. Oetker Pastry Brush with Wooden Handle 19,5x2,4 cm

Stap 1: Smelt de Deco Melts Chocosmaak

Smelt een deel van de FunCakes Deco Melts Donkere Chocosmaak volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron. Smeer de binnenkant van de mal in met gesmolten melts en laat opstijven in de koelkast. Herhaal dit 3x om een stevige laag te krijgen.

Stap 2: Vul met pistache kadiyaf crème

Bak de Kadayif met een klontje boter in een koekenpan lichtbruin. Meng dit door de FunCakes Spread Crunchy Pistache. Doe dit in een spuitzak en knip er een punt af. Vul de holtes met het pistache mengsel. Zorg er voor dat het NIET boven de mal uitkomt! Dek af met gesmolten melts en laat dit goed opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreer de Dubai reep

Haal de repen voorzichtig uit de mal en spray er een beetje FunCakes Metallic Spray op. Doe nog wat gesmolten melts in een spuitzak, knip er een klein puntje af en drizzel dit over de repen. Decoreer direct met wat gehakte pistachenootjes.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Dubai reep!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.