



Purple Rain Tulband

Een tulband maken is altijd lekker! Probeer nu deze vrolijke variatie met paarse en roze drip. Ook je bakvorm tulband koop je bij Deleukstetaartenshop, voor nog meer varianties.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 1 kg

F10505
€ 6,45



FunCakes Smaakpasta Bosbes 120 g

F56295
€ 5,89



FunCakes Mix voor Dip 'n Drip Wit 150 g

F54810
€ 3,15



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Light Beige 30 g

F44185
€ 3,55



FunCakes Sugar Strands Pastel 80 g

F52195
€ 2,55



Wilton Cake Release Spray

04-0-0513
€ 5,75



Wilton Recipe Right® Fluted Tube Pan -24cm-

03-0-0043
€ 12,25



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136
€ 6,85

Ingrediënten

- 200 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 1 el. FunCakes Smaakpasta Bosbes
- FunCakes Mix voor Dip 'n Drip Wit 150 g
- FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g
- FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
- FunCakes Food Colour Gel Light Beige 30 g
- FunCakes Sugar Strands Pastel 80 g
- 100 g boter
- 2 eieren (ca. 100 g)

Benodigheden

- Wilton Cake Release Spray
- Wilton Recipe Right® Fluted Tube Pan -24cm-
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Menkom
- Mixer

Stap 1: Voorbereiding

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Vet de Wilton Recipe Right® Fluted Tube Pan in met Wilton Cake Release Spray.

Stap 2: Beslag maken

Doe de FunCakes Mix voor Cupcakes, boter, eieren en FunCakes Smaakpasta Bosbes in een mengkom. Mix het geheel in ongeveer 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Giet het beslag in de ingevette bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Stap 3: Bakken

Bak de cake in het midden van de oven in circa 70 minuten gaar. Controleer met een prikker of de cake gaar is: komt die er schoon uit, dan is de cake klaar. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm en stort hem daarna voorzichtig op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid om volledig af te koelen.

Stap 4: Dip 'n Drip voorbereiden

Verwarm de FunCakes Dip 'n Drip Wit volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de drip over drie kommetjes en kleur één deel paars, één deel roze en één deel Light Beige met de FunCakes Food Colour Gel. Roer elke kleur goed door tot de kleur egaal is.

Stap 5: Decoreren

Giet de gekleurde drip in dunne lijnen over de bovenkant van de afgekoelde cake. Laat de kleuren speels in elkaar overlopen. Bestrooi de cake tot slot met FunCakes Sugar Strands Pastel voor een vrolijke, feestelijke touch.