



Kersttulband

Maak de lekkerste tulband als dessert voor een feestelijke tafel met het recept van FunCakes! Deze tulband is gevuld met rozijnen en heeft een rijke speculaassmaak, de perfecte combinatie voor de feestdagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,64



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 2,84



FunCakes Suikerdecoratie Kerstmis Set/12

F50250
€ 4,39



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Pearl Choco Balls Bronze Gold Set/8

F50545
€ 2,68



FunCakes Sugar Paste Decorations Ice Crystal Bronze Gold Set

F50555
€ 4,39



Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-

03-3105
€ 11,49



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 1,88



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm

P04502
€ 38,65

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 200 g
- FunCakes Aroma Speculaas (oliebasis)
- FunCakes Food Colour Gel Felgroen
- FunCakes Suikerdecoratie Sneeuwvlokken Brons Mix
- FunCakes Choco Ballen Brons
- FunCakes Suikerdecoratie Kerstmis
- FunCakes Bake Release Spray
- 500g ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)
- Handje rozijnen

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- 2x Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm

Stap 1: Bak de tulband

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C) en vet de tulbandvorm in met FunCakes Bake Release Spray. Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Roer en handje rozijnen en de FunCakes Aroma Speculaas door het beslag en spatel daarna in de tulbandvorm. Bak de tulband in ongeveer 50-60 minuten gaar en laat in de vorm afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 200 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul de tulband

Snijd de tulband met de taartzaag doormidden. Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de botercrème. Spuit daarna kleine toefjes op de onderste laag van de cake en zet de bovenkant er voorzichtig op.

Stap 4: Kleur de botercrème

Kleur de resterende botercrème groen met de food colour gel en doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M

Stap 5: Decoreer de tulband

Maak boven op de tulband een mooi dikke vlecht van botercrème door strepen van links naar rechts en vice versa te spuiten die elkaar iets overlappen en decoreer met de sneeuwvlokken, choco ballen



en suikerdecoraties.

Stap 6: Geniet van dit feestelijk dessert op je kersttafel!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes