

de leukste taarten shop



Éclairs met frambozencrème en glazuur

Vier Moederdag met iets speciaals! Wil je jouw moeder dit jaar écht in de watten leggen? Verras haar dan met deze feestelijke biscuit-éclairs! Ze hebben een luchtige, krokante bodem, een romige frambozenvulling en zijn afgewerkt met een vrolijk gekleurd glazuur - een perfecte mix van stijl en smaak. Deze kleurrijke traktatie is niet alleen overheerlijk, maar tovert ongetwijfeld een glimlach op haar gezicht.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400g

F10145
€ 4,15



FunCakes Chocolade Melts Wit 350g

F30115
€ 9,25



FunCakes Smaakpasta Framboos 120g

F56240
€ 5,99

de leukste taarten shop

de leukste taarten shop

FunCakes Mix voor Dip 'n Drip Wit
150g

F54810
€ 3,29



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 3,65



FunCakes Suikerdecoratie Little
Flowers set/32

F50170
€ 3,99



FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix
Pastel set/32

F50580
€ 3,99



FunCakes Soft Pearls Mix Pastel Perfect
80g

F53755
€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Spuitmondje Petal #125

02-0-0139
€ 2,75



Wilton Spuitmondje Round #1A

02-0-0166
€ 2,35



Dr. Oetker Bakkwast met Houten
Handvat 19,5x2,4cm

DRO1638
€ 3,49



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,95

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
- 150 g FunCakes Chocolade Melts Wit
- FunCakes Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Smaakpasta Framboos
- FunCakes Soft Pearl Mix Pastel Perfect
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel Set/32
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen Set/32
- 220 g ongezouten roomboter
- 85 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- FunCakes Bakpapier Vellen 38x30 cm pak/20
- Wilton Spuitmondje #125 - Bloemblaadje
- Wilton Spuitmondje #1A - Rond
- Dr. Oetker Bakkwast met houten handvat 19,5 x 2,4 cm

Stap 1: Bak de éclairs

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C heteluchtoven) en leg een vel bakpapier op de bakplaat.



Strooi hier wat fijne kristalsuiker op.

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals aangegeven op de verpakking. Doe het beslag in een spuitzak met spuitmondje #1A van Wilton. Spuit op het bakpapier strepen van 10-12 cm lengte, met voldoende ruimte ertussen. Bak in 10-12 minuten lichtbruin. Laat daarna afkoelen op het aanrecht. Herhaal deze stappen tot je beslag op is.

Stap 2: Maak de crème

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals aangegeven staat op de verpakking. Voeg hier wat FunCakes Smaakpasta Framboos aan toe en doe de crème in een spuitzak met spuitmondje #125 van Wilton.

Stap 3: Bestrijk de onderkanten met choco melts

Smelt 150 g FunCakes Chocolate Melts Wit zoals aangegeven op de verpakking. Bestrijk de onderkant van de afgekoelde éclairs met een dun laagje gesmolten choco. Dit voorkomt dat de biscuit zompig wordt door de crème.

Stap 4: Maak de roze glazuur

Verwarm wat FunCakes Dip 'n Drip 10-15 seconden zoals aangegeven op de verpakking. Voeg wat FunCakes Food Colour Gel toe in roze of (een klein beetje) rood om hem roze te kleuren. Doe dit in een spuitzak en knip een klein puntje af. Decoreer de helft van de éclairs met een sierlijke drip.



Stap 5: Decoreren

Spuit op de met choco besmeerde eclairs zonder drip een mooie zigzag van frambozencrème. Zorg dat het dikke gedeelte van de spuitmond op de éclairs komt en maak al spuitend een zachte zigzagbeweging. Leg een éclair met roze glazuur bovenop. Spuit ook hier een zigzag crème op en versier feestelijk met de FunCakes Soft Pearl Mix Pastel Perfect, Bloesemmix Pastel en Kleine Bloemen.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.