



Advocaat Rondo's

Maak zelf eenvoudig deze heerlijke Advocaat Taartjes! Perfect voor verjaardagen van jezelf, de buurvrouw, oma Corrie, tante Truus of gewoon lekker voor op zondagmiddag bij de koffie.

Boodschappenlijstje



FunCakes Glaze Topping Choco 375 g

F54370
€ 5,85



FunCakes Mix voor
Banketbakkersroom 500 g

F10150
€ 6,25



FunCakes Amandelspijs 1:1 -250 g

F54400
€ 4,25



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g

F10545
€ 5,50



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,75



Patisse Garneerring 7cm

P2094
€ 3,10

Ingrediënten

- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g
- FunCakes Bakmix voor Sloffenbodem 500 g
- FunCakes Mix voor Banketbakkersroom 500 g
- FunCakes Amandelspijs
- FunCakes Glaze Topping Choco 375 g

Benodigheden

- FunCakesSpuitzakken 30 cm pk/10
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30 cm pk/20
- Patisse Garneering 7 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star

Stap 1: Bereid de FunCakes Sloffenbodem

Doe 500 gram FunCakes mix voor Sloffenbodem samen met 1 ei en 155 gram ongezouten roomboter in een mengkom en mix dit met deeghaken tot een kruimelig deeg. Kneed het met de hand door tot een bal, verpak het in plasticfolie en leg een uur in de koelkast.

Stap 2: Bak de Sloffenbodem

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Kneed het deeg uit de koelkast weer soepel. Rol het uit tot een dikte van 8 mm op een met bloem bestoven werkblad. Steek met ringen plakjes deeg uit. Leg deze plakjes met de ringen eromheen op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng 250 gram FunCakes amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak. Spuit op de plakjes deeg toefjes amandelspijs. Bak de rondo's in 20-25 minuten gaar en laat ze daarna volledig afkoelen.

Stap 3: Bereid de FunCakes Mix voor Banketbakkersroom

Doe 150 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom samen met 200 ml advocaat en 125 ml water in een kom en mix dit tot een gladde crème. Klop de slagroom samen met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en het zakje slagroomversteviger.

Stap 4: Rozetten spuiten

Doe de banketbakkersroom in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit rozetten op de rondo's. Doe de slagroom ook in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit op de gele crème rozetten met een opening in het midden.

Stap 5: Advocaat en Choco Glaze toevoegen

Lepel een klein beetje advocaat in het midden van de slagroomrozet. Verwarm een beetje FunCakes Glaze Topping Choco 5 seconden in de magnetron, doe het in een spuitzak, knip er een klein puntje af en drizzel over de rondo's. Geniet van je advocaat rondo's!