

# de leukste taarten shop



## Enchanted Cream

Dit Enchanted Cream recept van FunCakes is heerlijk zacht, luchtig en hagelwit. Deze crème, welke vergelijkbaar is met slagroom, kan gebruikt worden als vulling en als decoratie.

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
900g

F10550  
€ 12,45



FunCakes Smaakpasta Speculaas 100g

F56200  
€ 4,29



## **Ingrediënten**

- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- 100 ml water
- 100 ml melk

## **Benodigheden**

- Mixer
- Mengkom

## **Stap 1: Maak de mix**

Mix 150 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® met 100 ml melk en 100 ml water drie minuten op hoge snelheid. Indien gewenst kan ook alleen melk (200 ml) of alleen water (200 ml) worden toegevoegd. Voeg naar wens een smaakstof toe. De crème is geschikt als vulling of om mee te decoreren en kan direct gebruikt worden.

## **Stap 2: Decoreer er op los met deze Enchanted Cream!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*