



Recept Moskovische Confetti Tulband

Deze vrolijke confetti cake is versiert met glazuur in alle kleuren van de regenboog. De tulband is gemaakt met de FunCakes mix voor Biscuit Deluxe, eieren en boter. Dit zorgt voor een heerlijk luchtige tulband.

Boodschappenlijstje



Patisse Afkoelrek Rond 32cm

01320
€ 7,19

Overige benodigdheden voor confetti tulband:

- 4 eieren
- 125 gram gesmolten ongezouten roomboter
- 100 ml water

Verwarm de oven voor op 165°C (heteluchtoven 150°C). Spray de tulbandvorm in met bakspray. Doe de 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe samen met 4 eieren in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een dik glanzend beslag. Smelt ondertussen de 125 gram roomboter in de magnetron en laat afkoelen. Spatel de gesmolten boter door het biscuitbeslag totdat het helemaal is opgenomen en spatel daarna bijna het hele potje mini confetti erdoor. Houd wat achter de hand voor decoratie op de toefjes. Doe het beslag in de vorm en bak de biscuit in 35-40 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Verdeel de FunCakes Dip 'n Drip over 7 schaaltes, verwarm elk schaalte iets in de magnetron en kleur daarna de drip in de gewenste kleur met de gels uit de set. Doe elke kleur apart in een spuitzak, knip er een puntje af en laat de drip van de tulband afglijden. Zet hem hierna even in de koelkast zodat de drip kan opstijven. Maak ondertussen 50 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream aan zoals is aangegeven op de verpakking met 100 ml water en doe dit in een spuitzak met #1M. Spuit boven op de tulband kleine toefjes en decoreer met wat confetti.

[Kijk voor een regenboog tulband op Bakken.nl](#)