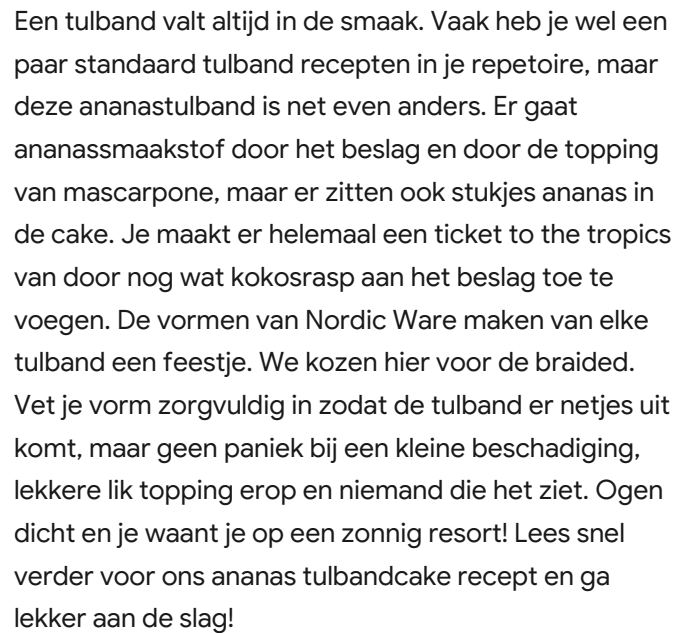




⌚ ± 1.5 uur

 ± 24 uur

 12 personen



- 740 gram kristalsuiker;
- 410 gram bloem + een klein beetje;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 1 theelepel bakingsoda;
- Een halve theelepel zout;
- Lórann ananas smaakstof;
- Grote Nordic Ware tulbandvorm (wij gebruikten de Nordic Ware Braided Tulbandvorm van 2,5 l);
- 2 spuitzakken;
- 250 gram suikerbakkerspoeder;
- Optioneel: wat poedersuiker naar smaak.

- 470 milliliter water;
- 1 verse schijf ananas, in stukjes gesneden;
- 250 gram ananasblokjes;





-

Het maken van de mascarpone ananas crème:

1. Meng de mascarpone, suikerbakkerspoeder, melk en 1 druppel smaakstof tot een gladde crème.
2. Vul de spuitzak met de crème.
3. Leg de spuitzak voor 10 minuten in de koeling.
4. Verdeel eventueel wat poedersuiker over de cake heen.
5. Knip het uiteinde van de spuitzak af.
6. Spuit de crème op de bovenkant van de tulband.
7. Decoreer de cake met de sticky ananasstukjes.

Handige informatie

Deel jouw ananas tulband cake met ons!

Heb jij met ons recept zelf een verrukkelijke ananas tulband cake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Ananas 3,7ml (Art.nr.: L0240)
- 1 x Nordic Ware Braided Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW95577)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)

