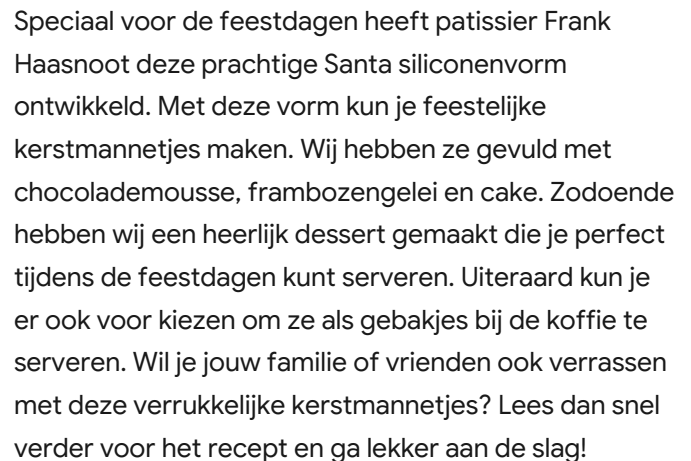




⌚ ± 2.5 uur

 ± 24 uur

 12 personen



- 400 gram Molen de Hoop Boerencake-mix;
- 150 gram suiker;
- 12 gram gelatineblaadjes;
- 675 milliliter slagroom;
- 335 gram Callebaut Chocolade Callets Wit;
- Cakeblik 25 centimeter;
- Bakspray;
- Pavoflex 3D Siliconenvorm Santa (Haasnoot);
- Ronde uitsteker met een diameter van 4 centimeter;
- Spuitzak;
- Paletmes;
- Zeef;
- Plasticfolie;
- Brand New Cake Cacaoboter Spray Velvet Rood;
- 12 Taartkartonnetjes Met Lip 6 centimeter.





1. Pak de frambozengelei uit de vriezer.
2. Steek met de ronde uitsteker 12 rondjes frambozengelei uit.
3. Snijd de cake in plakken van 1 centimeter dik.
4. Steek met de ronde uitsteker 12 rondjes uit de plakken cake.
5. Leg de rondjes even apart.
6. Week 6 gram gelatineblaadjes in koud water.





- Tip!** Zorg ervoor dat de geleid goed in het midden ligt.



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Pavoni Siliconen Vorm Santa (Haasnoot) 60x72mm (12) 30x40cm (Art.nr.: PX4389)
- 1 x Uitsteker Rond RVS 4cm (Art.nr.: 01932)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Paletmes / Glaceermes 16 cm (Art.nr.: TH5000266626)
- 1 x Zeef bol RVS met handvat, 20 cm (Art.nr.: 966.120)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x BrandNewCake Cacaoboter spray Velvet Rood 250ml (Art.nr.: BNC00496)
- 12 x Taartkarton Goud/Zwart met lip Ø6 cm per stuk (Art.nr.: PZWG06)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)

