

Amarena tulband

Image



Amarena tulband

Een heerlijke tulbandcake met amarena kersen en Frucaps salted karamel!

220°C

45 Min

4 stuks

Ingrediënten

Ingrediënten beslag:

1.000 gram Damco compleet boerencake

550 gram Boter

500 gram Heel ei

20 gram Damco koudbindmiddel

25 gram Citroenrasp ZKZC

400 gram Amarena kersen, gehalveerd

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Boter met de vlindergard soepel draaien (niet luchtig).
2. **Damco koudbindmiddel** mengen met **Damco compleet boerencake**.
3. De rest van de grondstoffen toevoegen (behalve de **Amarena kersen**) en het geheel 3 minuten in de 2e versnelling gladdraaien.
4. Als laatste de **gehalveerde Amarena kersen** erdoor spatelen.
5. De tulbanden afwerken met gesuikerde **Amarena kersen** en **Frucaps salted karamel**.

Image

