

Banoffee Tulband

Image



Banoffee Tulband

Onze banoffee cake, maar dan in tulbandvorm! Afgewerkt met Souplesse caramel en neutraal.

150-160°C

75 min

5 stuks

Ingrediënten

3.000 gram Damco banoffee cakemix

1.500 gram Boter, kamertemperatuur

1.500 gram Heel ei

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

1. Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen.
2. Boter met een vlindergarde soepel draaien (niet luchtig).
3. De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling gladdraaien, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine.
4. De tulbandvorm goed smeren en evt. licht bloemen, vullen met ca 1.200 gram beslag en bakken.
5. Na het bakken afwerken met **Souplesse caramel** en **Souplesse neutraal** en verder afwerken naar eigen inzicht.

|

Image

