

Feest glacees



Blechkuchen Soft
 Plantaardige olie
 Water

1.500 gram
 550 gram
 800 gram

Lekkere varianten op de bekende roze koek. In verschillende kleuren en afwerking mogelijk zoals Kerst, Halloween of Carnaval.

Mengen: In een planeetmenger de grondstoffen gedurende 1 - 2 minuten in eerste versnelling tot een glad beslag draaien.

Verdelen: Beslag met behulp van een spuitzak in ringen spuiten of harde wenervormpjes gieten.

Bakken: ongeveer 25 minuten bij 190°C.

Decoreren:

Kerst: Decoreren met groene fondant en leuk decoreren met kerstversiering (*)

Halloween: Decoreren met pompoen-oranje en chocolade streepjes of halloween-chocolaatjes (*)

Carnaval: decoreren met diverse kleuren fondant en carnavalschildjes (*)

(*) te verkrijgen bij Dobra