



INGREDIËNTEN

- 1 SLOF
MONCHOU
BA 8000 SLOF OVAAL 25X9 art.nr.55568
- 50 GRAM
DEBIC SLAGROOM SUIKER 12.5% LH art.nr.62138
- 50 GRAM
MONCHOU 2 KG art.nr.62547
- CAKE
- 250 GRAM
DAWN CAKE BROWNIEMIX UTZ 12,5 KG art.nr.27604
- 62,50 GRAM
WATER
- 75 GRAM
WEKO SCHARREL HEELEI 10 LTR art.nr.65700
- 87,50 GRAM
REDDY ZONNEBLOEMOLIE 2 LITER art.nr.17133
- AFWERKING
- 50 GRAM
DEBIC SLAGROOM SUIKER 12.5% LH art.nr.62138

Tip

Gebruik advocaat (artikelnr. 19460) om de slof te garneren

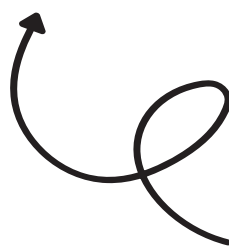


Recept

1. Meng de monchou met de slagroom en sla luchtig
2. Spuit vervolgens de monchou op de sloffenbodems
3. Bereid de cake volgens receptuur en bak af
4. Laat afkoelen en snijd blokjes van 3x3 cm
5. Druk de cakeblokjes tegen de baan in het midden gespoten monchou en vries in.

Afwerking

6. Laat de sloffen ontdooien en werk de sloffen af met slagroom & advocaat en decoreer met Mona Lisa Vrolijk Pasen schildje (artikelnr. 86115), Easter bunny (artikelnr. 86119) & Carrot (artikelnr. 86118).



werk af met
Paasdecoratie van
Mona Lisa* of
gebruik chocolade
eitjes