



## Op afstand samen bakken voor Kerst met familie en vrienden

Stuur jouw familieleden een FunCakes receptkaart

Duiken jullie ook altijd gezellig samen de keuken in om het kerstdiner voor te bereiden? Heerlijk samen Kerstbroden bakken, een caloriebom van een Kerstdessert in elkaar knallen of een Kerstontbijt met de hele familie organiseren? Elke familie heeft wel zo zijn eigen tradities met Kerst maar ze hebben vaak één ding gemeen: met de hele familie lekker koken en uren tafelen.

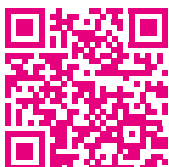
Dat deze tradities er dit jaar misschien wat anders uitzien, daar valt weinig aan te veranderen. Maar FunCakes doet niets liever dan zoveel mogelijk families in Europa toch samen die keuken in te krijgen en te genieten van heel veel lekkers en gezelligheid. Gewoon op veilige afstand.

**Wij organiseren een feestje, en jij moet erbij zijn!**

Datum & Tijd:

Naam gast:  
Naam gast:  
Naam gast:  
Naam gast:  
Naam gast:

Feestelijke groetjes,



Zorg dat je alles op tijd in huis hebt. Scan de QR for een winkel in de buurt.



Een leuke muziklijst voor de ultieme kerststemming!



# Tiramisu

 1 uur bereiden

 10 min. bakken

 3 uur wachten

 8 - 10 personen

## Ingrediënten

- 200 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Tiramisu
- 2 eetlepels FunCakes Suikerbakkerspoeder
- 6 eieren (circa 300 g)
- 220 ml water
- 250 g ongezouten roomboter
- 500 g mascarpone
- 1 dl sterke koffie of espresso
- Scheut Cointreau
- Fijne kristalsuiker
- Cacaopoeder

## Benodigheden

- FunCakes wegwerp spuitzakken
- Wilton vierkante bakvorm 20x20cm
- Wilton Spuitmondje #1A Rond
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Bakpapier
- Wilton Decorator Preferred Spatula Hoek
- Bakje

## Recept

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven wordt op de verpakking en breng op smaak met tiramisu smaakpasta.

Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C). Bereid 200 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals aangegeven wordt op de verpakking. Doe het spuitmondje in de spuitzak en vul het met biscuit beslag. Spuit strepen van ongeveer 10 cm lang op een bakplaat bekleed met bakpapier en bestrooid met een laag kristalsuiker. Houd voldoende afstand tussen de lange vingers want deze lopen uit. Bak de lange vingers in het midden van de voorverwarmde oven in ca. 10 minuten gaar en laat deze afkoelen op het afkoelrek.

Doe 1 dl koffie samen met een scheut Cointreau in een schaal en laat dit afkoelen. Mix twee eidooiers met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder totdat er een crèmekleur ontstaat. Spatel hier 500 g mascarpone doorheen tot het klontvrij is. Roer er eventueel 2 eetlepels koffie met Cointreau doorheen. Klop twee eiwitten stijf en spatel dit door het mascarponemengsel. Zet dit in de koelkast tot gebruik.

Bekleed de bakvorm op de bodem met een passend stuk bakpapier en leg kruislings 2 repen bakpapier in de bakvorm, waarbij de uiteinden over de bakvorm hangen. Smeer een laag mascarpone crème op de bodem. Doop de lange vingers in de koffie en leg ze hier bovenop. Smeer nu een laagje tiramisubotercrème over de lange vingers en breng een nieuwe laag in koffie gedoopte lange vingers aan. Besmeer nogmaals met een laag mascarpone en leg hier weer een laag in koffie gedoopte lange vingers op, die je vervolgens weer voorziet van een laag botercrème.

Plaats spuitmondje #1M in de spuitzak en vul deze met de overgebleven botercrème. Spuit de gehele tiramisu vol met toefjes. Laat de tiramisu minimaal 2 uur opstijven in de koelkast, maar het liefst langer want dan kunnen de smaken goed intrekken. Maak het geheel af door vlak voor het serveren de tiramisu te bestrooien met cacaopoeder.



[Alle Kerstrecepten](#) →