



Tulband met witte chocoladeschilfers

1 stuk



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Benodigheden:

Tulbandvorm (2 liter)
Mixer met gardes
1 flesje Dr. Oetker Bakspray

Voor de tulband:

1 pak Dr. Oetker Sachertorte
175 g boter (zachte)
3 eieren (op kamertemperatuur)
75 ml water
1 zakje Dr. Oetker
Garneeramandelen
25 g witte chocolade

1 Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor. Vet de vorm in met bakspray. Maak het beslag volgens de aanwijzingen op het pak.

- 2 Schep het beslag in de ingevette tulbandvorm. Bak de tulband gaar. Controleer met een prikker of de tulband gaar is, de prikker moet er schoon en droog uit komen.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 45 - 50 Minuten

- 3 Neem de tulband uit de oven en laat hem iets afkoelen. Keer de tulband na 10 minuten op een rooster en laat het helemaal afkoelen.
- 4 Hak de Garneeramandelen grof en rooster ze in een koekenpan zonder boter. Schaaf de chocolade met een aardappelschiller in schilfers. Smelt het glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking en strooi het over de tulband ermee. Strooi de chocoladeschilfers en gehakte amandelen in het zachte glazuur en laat het helemaal opstijven.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)