Kersttulband brownie met chocolade ganache

Ingrediënten

640 g (gram) FunCakes Bakmix Cake Brownie
400 g (gram) FunCakes Ganache Dark Choco
80 g (gram) Rolfondant groen
Suikerparels Medium Rood Glans
135 ml Water
180 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
3 Stuk(s) Ei
Boter of bakspray om mee in te vetten

Keukenspullen

Patisse Tulbandvorm Gietaluminium Ø24cm
Taartrooster
Spuitzak
Wilton Spuitmondje Open star 1M
rolstok
PME Holly Leaf Plunger Cutter

1. Cake Brownie bereiden

Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden). Vet de tulband bakvorm in met bakspray.

Doe de **Cake Brownie mix (640 g)**, **eieren (3 stuks)**, **water (135 ml)** en **boter (80 g)** in een mengkom, mix dit op lage snelheid tot een glad beslag en schep dit in de tulband bakvorm.

Bak de Cake Brownie in 45-50 minuten gaar en stort na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Check eventueel tussendoor met een satéprikker of de Cake Brownie gaar is.

> **Cake gaar?**
> Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

2. Chocolade ganache bereiden

Smelt de **ganache (ca. 200 g)** in een schaaltje in de magnetron en giet dit over de tulband.

Klop de overige **ganache (200 g)** samen met de **zachte ongezouten roomboter (100 g)** tot een smeuïg geheel en doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M.

Spuit bovenop de tulband toeven met de opgeklopte ganache en laat dit een half uur in de koelkast opstijven.

3. Chocolade tulband versieren

Kneed ondertussen het **groene fondant (80 g)** door en rol dit uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek hier een aantal hulstblaadjes uit.

Leg de hulstblaadjes op de toefjes ganache en strooi er **rode parels** overheen.