

de leukste taarten shop



Chocolade Cake Bowl

Weer een verrukkelijk recept van FunCakes voor een Cake Bowl, deze keer de Chocolade Cake Bowl. Alle ingrediënten in een kommetje en smullen maar!

Boodschappenlijstje



PME Cake Leveler Small 25cm

CL12
€5.79



FunCakes Decorating Bags 41cm pk/10

F85110
€3.89



Patisse Baking Paper Round 23cm
pk/20

P01709
€2.79



FunCakes Chocolate Drops Dark 350g

F30120
€9.85

de leukste taarten shop



Wilton Decorating Tip Open Star #1M

02-0-0151
€2.35



FunCakes Mix for Fudge Brownie 500g

F10175
€5.95



Benodigdheden:

- 250 g ongezoeten roomboter
- 80 ml water
- 100 ml melk
- 3 eieren (circa 150 g)
- Oreo koekjes
- Walnoten
- Amandelschaafsel
- Aardbeien, frambozen en blauwe bessen (of ander seizoensfruit)
- Mixer

Maak de FunCakes Mix voor Chocolate Ganache volgens de aanwijzingen op de verpakking, laat opstijven in de koelkast en mix daarna 1 minuut op hoge snelheid.

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C) en vet de bakvorm in met Bake Release Spray.

Bereid 500 g FunCakes Mix voor American Brownie zoals aangegeven op de verpakking en spatel dit in de bakvorm. Bak de brownie in ongeveer 35 minuten, deze blijft nog zacht van binnen. Zet de brownie minimaal 2 uur in de koelkast om op te laten stijven.

Bereid 75 g Mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking en doe dit mengsel in een spuitzak met spuitmondje #1M.

Snijd de brownie met de taartzaag doormidden en druk er twee rondjes uit met de uitsteker. Snijd de rest van de brownie in kleine blokjes.



Strooi op de bodem van het schaaltje wat pure melts en leg hier een plak American brownie op.

Smeer de plak in met de ganache. Smit met de Enchanted Cream® een grote rozet en wat toefjes bij elkaar.

Garneer verder met het fruit, de walnoten, Oreo's en de brownieblokjes. Strooi er als laatste wat geschaafde amandelen overheen.

Nog heel even wachten voordat je kunt genieten van jouw cake bowl. Vergeet je creatie niet te delen via: #deleukstethuisbakker #deleukstetaartenshop