



Tropical Cake Bowl

Maak een heerlijk zomerse dag helemaal compleet met deze Tropical Cake Bowl! Een combinatie van een fruitige limoncello cake en lekker fris fruit is de ideale combinatie om in één schaalte bij elkaar te doen. Leun lekker achterover in je stoel en geniet van de zonnestralen met deze Tropical Cake Bowl!

[Meer zomerse recepten!](#)

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grand Moule à
Cake 23,4x13,3cm

03-3130
7,05 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive 3
Niveaux

03-0-0058
11,65 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
1,88 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €

Ingrediënten:

- 400 g FunCakes Special Edition Mix voor Limoncello Cake
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 50 g FunCakes Mix voor Bavarois - Citroen
- FunCakes Smaakpasta - Citroen
- FunCakes Sprinkle Medley - Spring
- 250 ml slagroom
- 175 g ongezouten roomboter
- 100 ml melk
- 60 ml water
- Groene druiven
- Blauwe bessen
- 4 eieren (circa 200 g)
- 2 kiwi's
- Kokosvlokken

Benodigheden:

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes spuitzakken
- Wilton Recipe Right® Large Loaf Pan 23,4 x 13,3 cm
- Wilton taartrooster
- Wilton decorating tip #1M Open Star
- 4 schaaltes

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 170 graden en vet de bakvorm in met de Bake Release Spray

Bak de FunCakes Mix voor Limoncello Cake zoals op de verpakking staat aangegeven en spatel het beslag in de cakevorm. Bak de cake in ongeveer 55 minuten gaar. Weet je niet zeker of de cake al gaar is? Prik er even met een satéprikker in. Wanneer er geen deeg meer aan blijft plakken is de cake klaar. Zet de cake vervolgens op een taartrooster om af te koelen.

Wanneer de cake al iets is afgekoeld kun je hier plakken van snijden en kleine blokjes van maken.

Bereid de FunCakes Mix voor Bavarois zoals aangegeven op de verpakking en laat vervolgens opstijven in de koelkast.

Begin vervolgens met het snijden van de druiven in vieren, de blauwe bessen doormidden en de kiwi's in stukjes. Snijd wat plakjes kiwi over voor de decoratie.

Bereid de FunCakes Mix voor Enchanted Cream zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta. Doe dit vervolgens in de spuitzak.

Verdeel tot slot de bavarois over de schaaltes en strijk mooi glad. Spuit vervolgens een streep Enchanted Cream met een ronddraaiende beweging over de bavarois. Schep aan de ene kant van de streep het fruit en aan de andere kant de cakeblokjes. Daarna kun je nog bestrooien met de sprinkles en de kokosvlokken.



Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.