



Stroopwafel Cake Bowl

Maak nu deze heerlijke Stroopwafel cake bowl met het recept van FunCakes! Feestelijk en je kunt er alles in doen wat je over hebt/wat je echt lekker vind aan je taart! Strooisels, fudge, drip, glazuur, cake, (slag)room, botercrème, je kunt echt alles gebruiken voor je eigen Cake Bowl! Deze versie bevat de verrukkelijke Stroopwafel cake, de fudge en lekker noten en mini stroopwafels!

Boodschappenlijstje



Patisse Grille de Refroidissement Anti-adhésive 40x25cm

P10578
7,39 €



Wilton Recipe Right® Grand moule à Cake 23,4 x 13,3cm

03-3130
7,05 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,79 €



FunCakes Glaçage Caramel 375 g

F54365
5,79 €



PME Cake Leveler Small -25 cm-

CL12
5,45 €



FunCakes Éclats de Noisettes Caramélisées 200 g

F54620
5,55 €



FunCakes Pâte Aromatisante Caramel Toffee 100 g

F56150
5,45 €



Benodigdheden:

- 250 g roomboter
- 4 eieren (circa 200 g)
- 140 ml water
- 150 g roomboter
- Bananen
- Pecannoten
- Mini stroopwafels
- 6 schaaltes Ø 10-12 cm

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet het cakeblik in met [Bake Release Spray](#).

Bereid 500 g [Mix voor Stroopwafel Cake](#) zoals aangegeven op de verpakking. Spatel het cakebeslag in het bakblik en bak de cake in 60-70 minuten gaar. Stort de cake na het bakken op het taartrooster en laat afkoelen.

Bereid 125 g [Mix voor Botercrème](#) zoals aangegeven op de verpakking. Breng verder op smaak met de Karamel Toffee smaakpasta.

Snijd met de taartzaag de cake horizontaal door in lange plakken en steek er met de koekjesuitsteker 6 cirkels uit. Snijd de rest van de cake in kleine blokjes.

Tip! Je kunt twee plakken naast elkaar leggen en er dan een rondje uitsteken als je niet goed uitkomt.

Strooi een laagje hazelnootkrokant op de bodem van het schaalte. Leg er een plak cake bovenop en smeer er een laagje botercrème op. Doe de botercrème in een spuitzak met spuitmondje #1M, spuit een royale toef op de cake en leg er wat cake blokjes naast.

Schep wat karamel glaze topping in een spuitzak, knip er een klein puntje af en drizzle dit over de cake.

Snijd een banaan in plakjes en leg dit langs de rand van het schaalte. Steek wat mini stroopwafels in de toef en decoreer verder met de fudgeblokjes en pecannoten.

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