



Ananas kokos cake

Ben je dol op ananas en kokos? Dan is deze ananas kokos cake echt is voor jou! Deze cake is een combinatie van caramel, kokos, ananas en kersen. Eenvoudig te bereiden, volg de stappen in het recept. Ook ideaal als dessert na een zomerse barbecue.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €

Overige benodigdheden:

- 150 gram (zachte) boter
- 100 ml water
- 2 eieren (circa 130 gram)
- 200 gram kokos
- 1 klein blik ananas schijven op sap
- 1 potje gekonfijte kersen
- 150 gram fijne kristal suiker
- 100 ml water
- 20 gram boter

Maak als eerste de caramel door 20 gram boter, 150 gram suiker en 100 ml water in een steelpan te verwarmen op middelhoog vuur. Blijf continu roeren met een houten lepel. Zodra de caramel een licht bruine kleur heeft, haal je de steelpan van het vuur. Giet de caramel direct in de bakvorm en draai de vorm, zodat de caramel gelijkmatig verdeeld wordt over de bodem en zijkanten. Laat de caramel in de bakvorm goed afkoelen en hard worden.

Laat de ananas schijven goed uitlekken en leg de schijven op de bodem van de bakvorm. Plaats daarna de kersen in de ananas schijven.

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 130°C). Mix 500 gram cupcake mix met 150 gram boter, 100ml water, 200 gram kokos en 2 eieren 4 minuten op lage snelheid. Verdeel het beslag over de bakvorm en strijk het glad. Bak de cake in circa 60-70 minuten gaar. Laat de cake na het bakken 5 minuten afkoelen in de bakvorm. Plaats een bord op de vorm en draai de bakvorm snel om, zodat de cake ondersteboven komt te liggen.

Maak de ananas kokos cake af met een lekkere toef slagroom en verse kersen!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.