



Chocolade biscuit

In dit recept vind je de perfecte basis voor een heerlijke Chocolade Biscuit. Deze chocoladebiscuit is lekker luchtig en vol van chocosmaak en het biscuitdeeg is ook nog eens makkelijk te maken! Je hebt binnen een handomdraai een heerlijke biscuittaart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Choco Sponge
Cake 500g

F11180
4,63 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Wilton Performance Pans Moule à
Gâteau Rond Ø20cm

191002565
10,15 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Mix voor Choco Biscuit
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 55 ml water

Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Wilton Performance Pans ® Ronde Bakvorm Ø 20 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de Wilton Performance Pans ® Ronde Bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray.

Stap 2: Maak de mix

Mix 250 g FunCakes Mix voor Choco Biscuit met de eieren en water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage stand.

Stap 3: Bak de cake

Vul de bakvorm 1/2 tot 2/3 vol en bak de cake in 30-35 minuten gaar. De cake is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Haal direct na het bakken uit de bakvorm en laat afkoelen op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid.

Stap 4: Geniet van deze Chocolade biscuit

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.