



Chocolade Speculaascake

Bak gemakkelijk deze heerlijke Chocolade Speculaas Cake met speculaaskruiden en chocolade chunks! Mooi voor het oog en heerlijk om op te eten.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Glaçage Choco 375g

F54370
6,35 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm
03-3136
6,85 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Noir 350g

F30135
10,45 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Patisse Pinceau en Silicone 27cm

P10312
1,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 500g
- FunCakes speculaaskruiden
- FunCakes Glaze Topping Choco
- FunCakes Chocolade Chunks Puur 350g
- 250 gram zachte roomboter
- 5 eieren

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Siliconen Bakwast 27cm
- Kaiser Cake Bakvorm Classic 25cm

Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 160 graden hetelucht en vet de bakvorm in met cake release. Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking en meng er FunCakes speculaaskruiden naar smaak doorheen. Roer er als laatste met een spatel wat FunCakes Chocolade Chunks doorheen.

Stap 2: Bak de Speculaascake

Doe het beslag in het cakeblik en bak de cake in 65-70 minuten gaar. Laat 10 minuten in de vorm afkoelen voordat je hem op een taartrooster stort om af te laten koelen.

Stap 3: Decoreer de Speculaascake

Doe wat FunCakes Glaze Topping Choco in een spuitzak, knip er een puntje af en drizzle dit over de cake. Decoreer met wat FunCakes Chocolade Chunks.