



Classic Cake

Met FunCakes Mix voor Classic Cake bak je in een handomdraai een heerlijke, verse cake. De mix is ideaal voor elke gelegenheid: van een klassieke cake tot cupcakes. Voeg simpelweg eieren, boter en water toe, bak goudbruin en geniet van een zachte, smaakvolle cake die altijd lukt.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Classic Cake 400g

F10230
3,67 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Pâtisserie Moule à Pain Réglable Profi
20-35cm

P02938
10,39 €

Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake
- 240 g ongezoeten roomboter
- 4 eieren (ca. 200 g)

Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray
- Patisse Verstelbare Cakevorm Profi 20-35cm

Stap 1: Voorbereidingen

Verstel de cakevorm op 24 cm en vet hem in met de FunCakes Bake Release Spray. Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 140°C).

Stap 2: Maak het beslag

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de boter in de mengkom en mix dit 3 minuten op lage snelheid tot het mooi glad is. Voeg de eieren en de mix toe en meng dit geheel 5 minuten op middel snelheid.

Stap 3: Bak de cake

Spatel het beslag in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 55-60 lichtbruin en gaar. Laat bijna helemaal afkoelen en stort hem daarna op een taartrooster om verder af te laten koelen.

Stap 4: Decoreren (optioneel)

Versier de cake eventueel met Enchanted Cream®, Sprinkles of chocolade!

Tip:

Je kan ook cupcakes van de mix maken. Vul de baking cups tot 2/3 met beslag en bak de cakejes in ongeveer 21-23 minuten lichtbruin en gaar.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.