



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 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Glaçage Choco 375 g

F54370
5,85 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



FunCakes Morceaux de chocolat noir 350 g

F30135
10,40 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
3,15 €



Patisse Silicone Baking Brush

P10312
1,90 €

Ingrediënten

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

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Siliconen Bakkwast 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.