



Recept Banoffee Tulbandcake

Banoffee is een heerlijke combinatie van banaan en toffee. Verwerk deze ingrediënten in een cake en je hebt een lekkernij om van te smullen! In dit recept leer je hoe je een banoffee tulband maakt met de bakmix van FunCakes

Boodschappenlijstje



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100
€ 3,15



FunCakes Glaze Topping Karamel 375 g
F54365
€ 5,79



Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 3 Ø24cm
P04502
€ 38,65

Overige benodigdheden:

- 200 gram zachte roomboter
- 4 eieren
- Banaan

Stap 1: Banoffee cake bakken

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 145°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Mix met een vlingergarde 400 gram FunCakes mix voor Banoffee Cake, 4 eieren (200 gram) en 200 gram zachte boter voor 3 minuten op middel hoge snelheid tot een glad beslag. Prak de banaan fijn en spatel dit door het beslag. Vet de tulbandvorm in. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 60-65 minuten gaar. Direct na het bakken uit de bakvorm halen en laten uitdampen op een rooster.

Stap 2: Tulband decoreren

Doe wat karamelglaze of -saus in een spuitzak en knip het puntje eraf. Laat de karamel over de tulband druppen precies in de gleufjes van de cake. Strooi wat fudge blokjes over de karamel.