

de leukste taarten shop



Kokos cake met brownie

In dit recept leggen we je stap voor stap uit hoe zelf deze heerlijke kokos cake met brownie accenten kunt maken.

Boodschappenlijstje



Patisse Silver-Top Brownie Pan
28x18cm

P03633
€ 8,19

de leukste taarten shop

Overige benodigdheden:

- 150 gram zachte boter
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 100 gram geweekte kokos
- FunCakes Kokospasta naar smaak
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng voor de kokos cake, 300 gram cake mix met 150 gram (zachte) boter, 3 eieren en de de 100 gram losgeweekte kokos. Voeg eventueel de FunCakes Kokosmaakpasta toe voor extra smaak. Mix de ingrediënten 4 minuten op lage snelheid.

Meng voor de brownie, 100 gram mix met 20 gram ei (circa ½ ei), 10 gram (zachte) boter en 20 ml water. Klop het rustig in 3 minuten tot een dik beslag. Plaats spuitmondje 12 in een spuitzak en vul deze met het brownie beslag.

Vet de bodem van de bakvorm in en plaats op de bodem een op maat geknipt stukje bakpapier. Vul de bakvorm met het kokos cake beslag en smeer deze gelijkmatig uit. Spuit vervolgens grove stippen op het kokos cake beslag met het brownie beslag.

Bak de cake in circa 40 minuten gaar. Laat de cake na het bakken goed afkoelen en snij het in stukken van 5 x 5 cm.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.