

de leukste taarten shop



Chocolade-kokoscake

Ben je dol op bounty's? Dan is deze cake echt iets voor jou! Met FunCakes Spread Crunchy Milk Choco Coconut krijg je een rijke, romige chocolade- en kokossmak waar je gewoonweg geen weerstand aan kunt bieden.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1kg

F10525
€ 8,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Spread Crunchy Melkchoco
Kokos 250g

F55130
€ 6,89



FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10

F85120
€ 4,19

de leukste taarten shop



Wilton Decorator Preferred Diepe
Ronde Bakvorm Ø15x7,5cm

03-0-0035
€ 5,33



Wilton Taartzaag 25cm

03-3105
€ 11,65



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Comfort Grip Paletmes Hoek
22,5cm

03-3133
€ 6,05



Ingrediënten

- 720 g FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 200 g FunCakes Mix voor Buttercream
- FunCakes Spread Crunchy Milk Choco Coconut
- FunCakes Bakspray
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 330 g ongezouten boter
- 350 ml water
- Kokosvlokken
- Mini Bounty-repen

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- 2x Wilton Decorator Preferred diepe ronde cakevorm Ø15 x 7,5 cm
- Wilton Recipe Right antiaanbak-afkoelrooster 40 x 25 cm
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Comfort Grip gebogen spatel 22,5 cm
- Wilton spuitmond Open Star #1M

Stap 1: Bereid de oven en bakvormen voor

Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C heteluchtoven). Vet de Wilton bakvormen in met FunCakes Bakspray.



Stap 2: Bak de brownies

Bereid 720 g FunCakes Mix voor Cake Brownie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak 40-45 minuten tot ze gaar zijn.

Haal de brownies uit de bakvormen en laat ze volledig afkoelen op het Wilton afkoelrooster.

Stap 3: Maak de botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg FunCakes Spread Crunchy Milk Choco Coconut toe om de botercrème op smaak te brengen.

Stap 4: De taart in lagen opbouwen

Gebruik de Wilton taartzaag om beide brownies in twee lagen te snijden. Vul de lagen met botercrème en stapel ze op elkaar, waarbij je begint en eindigt met de onderkant van een brownie voor een strakke afwerking. Bedek vervolgens de hele taart met botercrème.

Stap 5: Kokoslaag

Druk kokosvlokken tegen de zijanten van de taart tot deze volledig bedekt zijn.

Stap 6: Decoratie

Doe de resterende botercrème in een spuitzak met een Wilton #1M stervormig spuitmondje. Spuit kleine toeven op de bovenkant van de taart. Druk stukjes mini-Bounty in sommige toeven en strooi



een beetje kokos in het midden.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.