

# de leukste taarten shop



## Chocolade biscuit

In dit recept vind je de perfecte basis voor een heerlijke Chocolade Biscuit. Deze chocoladebiscuit is lekker luchtig en vol van chocosmaak en het biscuitdeeg is ook nog eens makkelijk te maken! Je hebt binnen een handomdraai een heerlijke biscuittaart!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Choco Biscuit 500g

F11180  
€ 5,79



Wilton Performance Pans Ronde  
Bakvorm Ø20cm

191002565  
€ 10,15



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



## **Ingrediënten**

- 250 g FunCakes Mix voor Choco Biscuit
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 55 ml water

## **Benodigdheden**

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Wilton Performance Pans ® Ronde Bakvorm Ø 20 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

## **Stap 1: Voorbereiding**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de Wilton Performance Pans ® Ronde Bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray.

## **Stap 2: Maak de mix**

Mix 250 g FunCakes Mix voor Choco Biscuit met de eieren en water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage stand.

## **Stap 3: Bak de cake**

Vul de bakvorm 1/2 tot 2/3 vol en bak de cake in 30-35 minuten gaar. De cake is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Haal direct na het bakken uit de bakvorm en laat afkoelen op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid.



#### **Stap 4: Geniet van deze Chocolade biscuit**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*