

de leukste taarten shop



Cake met pecannootjes

Maak een heerlijke cake met pecannootjes! De basis van deze cake is de mix voor koekjes, waarna je hem aanvult met een laag cupcake beslag. Daarna werk je de cake af met banketbakkersroom en pecannootjes. Even afbakken en je hebt een verrukkelijk cake op tafel staan, dankzij FunCakes.

Boodschappenlijstje



Patisse Silver-Top Quichevorm met
Uitneembare Bodem 35x11cm

P03567
€ 10,49

de leukste taarten shop

Overige benodigheden:

- 450 gram koude boter
- 7 eieren (circa 350 gram)
- 250 ml water
- 4-5 eetlepels abrikozengelei
- Pecannootje in stukjes
- 1 bakplaat van circa 25 bij 45 centimeter

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix met 150 gram roomboter en 1 ei tot een deeg. Laat het deeg ongeveer half uurtje koelen in de koelkast. Meng 100 gram mix voor Banketbakkersroom met 250 ml water en laat dit ongeveer 10 min. rusten.

Rol het gekoelde koekjesdeeg uit op een met meel bestoven werkblad. Neem een bakvorm naar keuze en steek hiermee het beslag uit. Leg deze laag in de bakvorm. Werk je met een bakrand? Steek dan het beslag uit direct op het ingevette of met bakpapier beklede bakblik. Zorg ervoor dat het bakblik of de bakrand met boter is ingesmeerd en daarna met meel bestoven!

Meng 600 gram mix voor cupcakes, 300 gram boter en 6 eieren. Mix het in op de laagste stand in 3 a 4 min tot een beslag. Breng met een kwastje of spatel een dun laagje abrikozengelei aan op de plak koekdeeg. Schep vervolgens een laag cupcakebeslag van circa 3 cm over het deeg. Verdeel dit gelijkmatig met behulp van een schraper/spatel.

Doe nu de banketbakkersroom in een spuitzak en spuit diagonaal strepen banketbakkers room eroverheen. Strooi nu de pecannootjes over de cake en bak de cake in circa 35-40 minuten goudbruin. Voel wel even of de cake gaar is! Indien ze nog te zacht is, laat je de cake nog 5 minuten langer bakken. De baktijd is mede afhankelijk van de dikte van de laag cupcakebeslag en de grootte

de leukste taarten shop

van de vorm.

Tip: gebruik je een ronde quiche bakvorm van 24 cm? Halveer dan de ingrediënten hierboven.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.