

Frambozen Cake met witte chocolade

Recept:

500 g Bakels Frambozencakemix met witte chocolade

250 g Boter

250 g Ei

Werkwijze:

Boter zalvig draaien (niet luchtig). Overige grondstoffen toevoegen en met de vlinder in de 2e versnelling gedurende 5 min. opkloppen.

Vul een cakeblik (23 cm) met 1000 gram beslag.

Afbakken :ca. 160° C

Baktijd 90 minuten.

Kleine cake ,450 gram beslag, zelfde temperatuur alleen de baktijd 60 minuten.



Frambozen Cake



met witte
chocolade

nieuw!