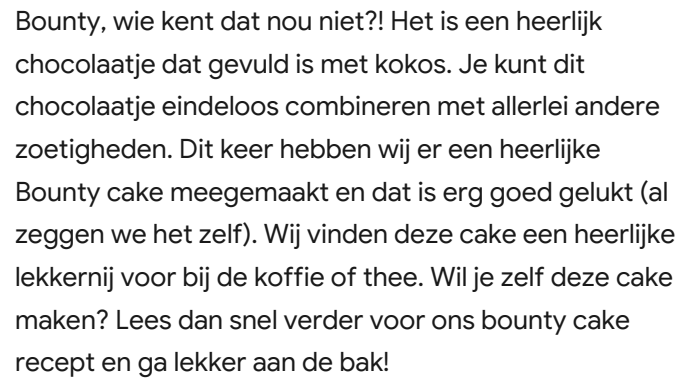




⌚ ± 1.5 uur

 10 personen



- 125 gram patentbloem;
- 50 gram cacaopoeder;
- Kwart theelepel bakpoeder;
- Snufje zout;
- 1 theelepel vanille bourbon pasta;
- 200 gram kristalsuiker;
- 180 gram geraspte kokos;
- Cake Bakvorm 25x11x7cm;
- Bakspray;
- Bakpapier;
- Plasticfolie.

- 4 eieren, maat L;
- 75 milliliter karnemelk;



- 230 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 80 milliliter gecondenseerde melk;
- 2 Bounty's;
- 100 gram Nutella.

Recept

Het maken van de kokosrol:

1. Spatel 150 gram kokos en de gecondenseerde melk door elkaar heen.
2. Rol een stuk vershoudfolie van 50 centimeter uit.
3. Leg de kokos hierop.
4. Rol de kokos op in een 'worst' van 18 centimeter.
5. Maak de folie aan beide kanten dicht.
6. Leg de kokosrol voor 1 uur in de koeling.

Het maken van de Bounty cake:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Meng de patentbloem, cacaopoeder, bakpoeder en suiker door elkaar heen.
3. Snijd de boter in blokjes.
4. Mix in 5 minuten de boter, eieren, karnemelk en vanille bourbon door het bloem mengsel heen.
5. Spray de cakevorm in met de bakspray en leg ook een bakpapiertje in de vorm.
6. Giet de helft van het beslag in de cakevorm.
7. Haal de kokosrol uit de koelkast en verwijder de plasticfolie.
8. Leg de kokosrol in de cakevorm op het beslag.
9. Giet de rest van het beslag ook in de vorm.
10. Bak de Bounty cake in 40 minuten gaar.
11. Laat de cake even afkoelen in de vorm en stort hem dan uit de vorm.
12. Laat de cake daarna volledig afkoelen.
13. Smeer de cake in met Nutella en strooi de 30 gram kokosrasp eroverheen.
14. Snijd de Bounty's in blokjes en verdeel deze over de bovenkant van de cake.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Hoewel wij deze cake heerlijk vinden, zijn er ook mensen die niet zo erg van kokos houden. Hen zul je er dan ook niet echt mee blij maken.. Je wilt natuurlijk ook de mensen die minder van kokos houden verwennen met iets

