

Bosbessencake recept

 ± 1.5 uur

 12 personen



Vind jij het leuk om frisse cakes te bakken? Maak dan eens deze heerlijke bosbessencake. De cake bevat naast bosbessen ook citroen, waardoor het een lekkere, fruitige smaak heeft en een fris randje. Deze cake is onder andere perfect te serveren tijdens warme zomerdagen. Of zet 'm eens op tafel tijdens de paasbrunch: succes gegarandeerd! Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Bosbessencake-mix;
- Cakevorm;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 200 gram roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- Eventueel: yoghurt of glazuur om mee te decoreren.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Vet de cakevorm in en bestuif hem lichtelijk met bloem.
3. Klop het overige bloem eruit boven de prullenbak.
4. Doe de Brand New Cake bosbessen-mix in een kom.
5. Voeg de boter en de eieren toe.





écht alles om te bakken

6. Mix dit in 4 minuten op een lage snelheid tot een egaal beslag.
7. Doe het beslag in de cakevorm.
8. Bak de cake in 60 minuten af.
9. Laat de cake 10 minuten afkoelen in het cakeblik.
10. Stort de cake daarna op een rooster en laat 'm daar verder afkoelen.

Handige informatie

Het bewaren van de bosbessencake

De kans is groot dat de bosbessencake niet in 1 keer op komt. Daarom is het handig om te weten hoe je 'm het beste kunt bewaren. Verpak de cake in aluminiumfolie en laat hem zodoende op het aanrecht staan. Dan blijft die wel tot een week goed! Een andere manier om de cake te bewaren, is om hem in te vriezen. Bedek de cake in plasticfolie en doe er voor de zekerheid nog een plastic tas omheen. Dit zorgt ervoor dat er geen vocht of lucht bij komt. In de vriezer blijft de cake tot wel 3 maanden goed!

Tip! Ga je de cake invriezen? Zorg dan dat je plakjes snijdt voordat die de vriezer in gaat, zodat je elke keer een los plakje kunt pakken en opeten. Je hoeft dan niet de hele cake laten ontdooien om er een stukje van te smikkelen.

Bekijk ook onze andere recepten met bosbessen!

Deze bosbessencake is al onwijs lekker, maar we hebben nog meer fijne recepten met bosbessen online staan. Maak bijvoorbeeld ook eens [pistachemeringues met bosbessen](#). Of wat dacht je van deze fantastische [vegan bosbessentaart?](#) Haal dus flink was bosbessen in huis en ga lekker aan de slag met bakken. Zodoende kun je zelfs een heuse sweet *table* maken met allerlei lekkere baksels met bosbessen erop. Dat is natuurlijk onwijs leuk om te doen als je gek op dit fruit bent.

Deel jouw bosbessencake met ons!

Ga jij met ons recept zelf een bosbessencake bakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Bosbessencake-mix 400g (Art.nr.: BNC00808)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Patisse Cakevorm 25cm (Art.nr.: P02833)

