

Banoffee cake recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Mmm, wat ziet deze banoffee cake er verrukkelijk uit! De banoffee cake is een traditioneel recept uit de Engelse keuken. In deze cake wordt veel banaan en karamel gebruikt, even eerlijk, dat klinkt toch perfect?! In dit recept laten wij dan ook zien hoe je deze heerlijke cake kunt maken. Lees snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 280 gram patentbloem;
- 300 gram kristalsuiker;
- 10 gram vanille bourbon;
- 2 theelepels kaneel;
- 1 theelepel baking soda;
- Snufje zout;
- 250 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 200 milliliter slagroom;
- Taartpan PME rond Ø15 centimeter;
- Bakspray;
- Spuitzak;
- Spuitmondje.

Overige benodigheden:

- 3 eieren, maat L;





-



écht alles om te bakken

Bekijk ook eens onze andere recepten!

Deel jouw banoffee cake met ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Taartpan PME rond Ø10 x 10cm (Art.nr.: RND044)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 × Arm & Hammer Bakzout 454 gram (Art.nr.: 23917)

