

Chocolade cakebowl recept

 ± 1 uur

 ± 1.5 uur

 3 personen



Je kunt cakebowls in allerlei verschillende varianten maken. Vandaag hebben wij een heerlijke chocolade cakebowl gemaakt met brownie. Deze cakebowl is lekker zoet van smaak en zal bij iedere chocoladeliefhebber in de smaak vallen. Door in verschillende kommetjes een cake bowl te maken, kun je ze perfect uitdelen op bijvoorbeeld een verjaardag. Het is weer eens wat anders dan taart! Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze chocolade cakebowl kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Brownie-mix;
- 50 gram Brand New Cake Bavaroise Poeder Chocolade;
- 250 milliliter slagroom;
- 50 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- Eventueel: Brand New Cake Kleurstof Gel Chocolade Bruin;
- 3 druppels LorAnn Super Sterke Smaakstof Chocolade Hazelnoot;
- 50 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- 25 gram noten;
- Oreo crumbles;
- Bakvorm 20 x 20 centimeter;
- Bakspray;
- Bakpapier;
- Brand New Cake Spuitmondje #1M;
- Spuitzak.



Overige benodigdheden:

- 50 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 125 gram ei;
- 195 milliliter lauw water;
- 35 milliliter halfvolle melk;
- 100 gram aardbeien;
- 1 banaan;
- Oreo koekjes;
- 3 kommetjes.

Recept

Het maken van de brownie:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
3. Meng in 3 minuten de Brownie-mix, eieren, boter en 100 milliliter tot een dik en egaal beslag.
4. Verdeel het beslag over de bakvorm.
5. Bak de brownie in circa 30 minuten gaar.
6. Haal de brownie uit de oven en laat hem volledig afkoelen.

Het maken van de bavarois:

1. Klop de slagroom lobbijg.
2. Meng de bavaroise poeder en 60 milliliter water door elkaar heen.
3. Spatel de slagroom er voorzichtig doorheen.
4. Laat de bavarois minimaal 1 uur in de koeling opstijven.

Het opmaken van de cakebowl:

1. Mix in 3 minuten de Crème Chantilly-mix, 35 milliliter melk, 35 milliliter water en smaakstof tot een stevige crème.
Tip! Meng er eventueel wat kleurstof doorheen.
2. Doe de crème in de spuitzak met spuitmondje.
3. Leg de spuitzak tot gebruik in de koeling.
4. Snijd de gewenste hoeveelheid brownie in stukjes.
5. Vul de bakjes voor $\frac{1}{3}$ deel met brownie.





écht alles om te bakken

6. Vul de bakjes tot $\frac{2}{3}$ deel aan met bavarois.
7. Snijd de Oreo, aardbeien, bananen, chocolade of andere ingrediënten in stukjes.
8. Bedek de bavarois met de gesneden ingrediënten.
9. Garneer de cakebowl met toefjes crème.

Handige informatie

Bekijk ook eens ons recept voor een tropsiche cakebowl!

Wil jij eens een keer wat anders maken dan deze chocolade cakebowl? Bekijk dan eens onze andere cake recepten. Wij hebben namelijk ook heerlijke recepten voor normale cakes, maar wil je liever dan een ander soort cakebowl maken? Bekijk dan eens ons recept voor een tropische cakebowl. Deze is namelijk lekker fris van smaak. [Bekijk het recept hier!](#)

Deel jouw chocolade cakebowl met ons!

Heb jij met dit recept een chocolade cakebowl gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Brownie-mix 500g (Art.nr.: BNC00844)
- 1 × BrandNewCake Bavaroise poeder Chocolade 150gr. (Art.nr.: BNC00053)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Chocolade Bruin 35gr (Art.nr.: BNC00209)
- 1 × LorAnn Super Sterke Smaakstof Chocolade Hazelnoot 3,7 ml (Art.nr.: L0820)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 × Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Hazelnoten Stukjes Geroosterd 250g (Art.nr.: BNC01319)

