

Toffee tulbandcake recept met Brand New Cake

 ± 1.5 uur

 12 personen



Met de Brand New Cake Toffeecake-mix wordt het heel eenvoudig om deze heerlijke toffee tulbandcake te maken. Je kunt de cake bij een kopje koffie of thee serveren, maar met een toefje slagroom en een bolletje vanille-ijs heb je ook een ontzettend lekker dessert! Reden genoeg dus om eens deze heerlijke tulbandcake te maken! Lees snel verder voor het recept en ga aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Toffeecake-mix;
- 100 gram karamelblokjes;
- Nordic Ware Swirl Tulband Bakvorm;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 200 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- 30 gram Bebogeen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 5 minuten de Toffeecake-mix, boter en eieren tot een glad beslag.
3. Spatel de karamelblokjes door het beslag heen.





écht alles om te bakken

4. Spray de tulbandvorm in met de bakmix.
5. Giet het beslag in de vorm.
6. Bak de toffee tulbandcake in 55 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de cake 5 minuten afkoelen.
8. Stort het gebak uit de vorm en laat hem volledig afkoelen.
9. Warm de bebogeen kort op.
10. Giet de bebogeen over de cake heen.
11. Garneer de cake met wat karamelblokjes.

Handige informatie

Het bewaren van de toffee tulbandcake

Een cake die net uit de oven komt smaakt natuurlijk het allerlekkerst, maar het kan nog wel eens voorkomen dat je de cake niet op één dag op krijgt. Dat is gelukkig helemaal niet erg, want je kunt het gebak luchtdicht verpakt nog 3 dagen buiten de koeling bewaren. Zet de lekkernij bijvoorbeeld in een keukenkastje of gewoon op het aanrecht. Je kunt de cake nog langer bewaren door hem in te vriezen. Het is dan wel belangrijk dat je de topping nog even achterwege laat. In de vriezer kun je de tulbandcake tot wel 3 maanden bewaren.

Bak de tulbandcake eens in een andere vorm!

Wij hebben deze cake gebakken in de Nordic Ware Swirl Tulband Bakvorm, waardoor die er extra tof uitziet. Uiteraard kun je de cake in elke gewenste cakevorm bakken. Op onze site vind je een groot assortiment aan tulband bakvormen, dus er is keuze genoeg! Zo zou je de cake zelfs in een hartjes vorm of in de vorm van een bloem kunnen bakken. Door zo'n prachtige vorm te gebruiken, wordt het ook hartstikke leuk om de cake aan iemand cadeau te geven. [Bekijk en shop al onze tulbandvormen hier!](#)

Probeer ook eens onze andere cake recepten!

Houd jij ervan om telkens nieuwe recepten uit te proberen? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie! Je vindt er namelijk tientallen cake recepten. Van prachtige tulband cakes tot aan cupcakes en van heerlijke fruitige cakes tot aan brownies. Wij hebben echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze cake recepten hier!](#)

Deel jouw Toffee tulbandcake met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere toffee tubandcake gemaakt? 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!





- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 x Nordic Ware Swirl Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW94077)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Toffeecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00839)

