



🕒 ± 1 uur

 8 personen





Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
3. Mix in 5 minuten de Toffeecake-mix, boter, eieren en karamelblokjes door elkaar heen.
4. Verdeel het beslag over de bakplaat.
5. Bak de cake in circa 30 minuten gaar.
6. Maak de theedoek nat en wring hem goed uit.
7. Leg de theedoek op het werkblad en leg de cakeplak met het bakpapier erop.
8. Rol de cake op en laat de cake goed afkoelen.
9. Klop de Crème Chantilly-mix met de slagroom stijf.
10. Doe de crème in de spuitzak met spuitmondje.
11. Rol de cake uit en smeer de cake in met een laagje crème.
12. Rol de cake voorzichtig weer op.
13. Doe de poedersuiker in de zeef en strooi dit over de cakerol heen.
14. Spuit een toef over de cakerol heen.
15. Garneer met blokjes karamel.

Handige informatie

Het serveren van de cakerol

Deze cakerol kun je altijd serveren bij een kopje koffie of thee, maar sommige mensen staan er niet bij stil dat je een cakerol ook perfect als dessert kunt serveren. We kunnen ons wel voorstellen dat je na een warme maaltijd geen zin hebt in een hele dikke plak, maar je kunt het ook prima in hele dunne plakjes snijden. Leg het plakje cake op een leuk schaalkje en serveer er een lekker bolletje ijs bij. Je hebt zo eenvoudig een heerlijk dessert, die ook niet zo standaard is.

Het bewaren van de cakerol

Soms komt het beter uit om iets al een dag van te voren te bakken. Gelukkig is dat geen enkel probleem als je de cakerol goed verpakt in bijvoorbeeld aluminiumfolie. De toffee cakerol is tot 4 dagen houdbaar als je hem op een koele plek bewaart. Deze cakerol zou je ook in de koelkast kunnen bewaren, maar dan moet je hem voor het serveren wel even op temperatuur laten komen.

Bekijk ook eens onze andere toffee recepten!

Zoals we eerder in dit artikel vertelde, hebben wij voor het maken van deze heerlijke cakerol de Toffeecake-mix van Brand New Cake gebruikt. Je kunt met deze mix een standaard toffeecake maken, maar ook allerlei andere



baksels. Zo hebben wij er een heerlijke [toffee tulbandcake](#), [toffee cupcakes](#) en [toffee bars](#) meegemaakt. Kortom je kunt met deze mix dus heerlijke baksels maken. Ideaal om zo'n mix altijd in huis te hebben! [Shop de Brand New Cake Toffeecake-mix hier!](#)

Deel jouw toffee cakerol met ons!

Heb jij zelf met dit recept een toffee cakerol gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de cakerol te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Toffeecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00839)
- 1 x Molen de Hoop Caramelblokjes 150gr (Art.nr.: DH83)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Zeef bol RVS met handvat, 20 cm (Art.nr.: 966.120)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #8B (Art.nr.: BNC01122)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

