



⌚ ± 1 uur

 ± 6.5 uur



Recept

- Tip!** De cake is een beetje plakkerig, maar dit komt goed als je deze later nog even koelt.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere dessert recepten!

Zoals wij in de inleiding al kort vertelden, kun je deze arretjescake bol perfect als dessert serveren. Eet jij dit gebak liever bij een kopje koffie of thee en maak je liever een ander dessert? Bekijk dan eens onze andere dessert recepten. Wij hebben namelijk een recept voor een heerlijke [trifle](#), maar je zou bijvoorbeeld ook een lekkere [pavlova](#) kunnen maken. Het is immers maar net wat je zelf lekker vindt! [Bekijk alle dessert recepten hier!](#)

Het bewaren van de arretjescake bol

Wanneer er een paar plakjes arretjescake overblijven, hoef je ze uiteraard niet meteen weg te gooien. Je kunt de arretjescake goed verpakt 2 dagen in de koeling bewaren. 2 dagen is best wel kort, maar door de rauwe ei is het helaas niet mogelijk om het gebak langer in de koeling te bewaren. Uiteraard kun je de lekkernij wel gewoon invriezen. In de vriezer blijft de arretjescake tot 3 maanden goed.

Deel jouw arretjescake bol met ons!

Heb jij met dit recept een arretjescake bol 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 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

