



🕒 ± 1.5 uur

A hand is shown placing a fresh strawberry on top of a dessert served in a clear glass. The dessert is a layered strawberry shortcake, featuring alternating layers of white cream, sliced strawberries, and golden-brown shortbread crumbs. The top layer is a thick swirl of cream, also topped with a strawberry. In the background, another similar dessert is visible, slightly out of focus. The scene is set on a light-colored surface with scattered crumbs and a few heart-shaped decorations, including a red one and a pink one. The overall aesthetic is clean and appetizing.

- 300 gram roomboter, op kamertemperatuur;
- 5 eieren, maat M.

Recept

Het bakken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C)
2. Mix 500 gram BrandNewCake Cupcake-mix, 5 eieren en 300 gram roomboter door elkaar heen, tot een glad beslag.
3. Spray de cakevorm in met de bakspray.
4. Vul de cakevorm met het beslag.
5. Bak de cake in ongeveer 60 minuten goudbruin.
6. Laat de cake na het bakken enkele minuten afkoelen in de vorm.
7. Stort de cake op een rooster en laat 'm daarop volledig afkoelen.
8. Snijd de cake in plakjes en steek met de ronde uitsteker rondjes uit de gesnede plakjes cake.
9. De overige cake kun je lekker opsnoepen.

Het maken van de crème chantilly:

1. Klop de Crème Chantilly-mix, melk en het water in drie minuten tot een mooie en luchtige massa.
2. Breng de crème op smaak met de aardbei aroma.
3. Spatel de aroma goed door de crème chantilly heen.
4. Doe daarna de crème chantilly in een spuitzak.
5. Knip een punt van de zak af.

Het maken van de slagroom:

1. Klop de slagroom stijf.
2. Bevestig de spuitmond aan de spuitzak voor de slagroom.
3. Doe de slagroom in de spuitzak.

Het afwerken van de toetjes voor Valentijnsdag:

1. Snijd de aardbeien in kleine blokjes.
2. Leg een laag blokjes aardbeien in de bol.
3. Spuit een laag crème chantilly over de aardbeien heen.
4. Leg de uitgestoken cake op de crème chantilly.
5. Spuit over de cake weer een kleine laag crème chantilly.
6. Doe de blokjes aardbeien over de crème chantilly.





écht alles om te bakken

7. Snijd de aardbeien in de vorm van hartjes, dan passen ze extra goed bij Valentijnsdag.
8. Verkruiemel de Lotus koekjes tot koekkrumels.
9. Strooi de gekruiemelde Lotus koekjes in het glas.
10. Spuit over de koekjes een laag crème chantilly.
11. Strooi er nog wat koekkrumels overheen.
12. Spuit er een mooie toef slagroom op.
13. Strooi over de slagroomtoef nog wat koekkrumels
14. Leg op de slagroomtoef een mooie aardbei.
15. Snijd de aardbeien in de vorm van hartjes, dan passen ze extra goed bij Valentijnsdag.

Handige informatie

Lekker variëren met de Valentijns toetjes!

Wij hebben ervoor gekozen om de Valentijns toetjes met de cupcake mix van BrandNewCake te maken, maar uiteraard kun je hier lekker mee variëren. We zien tijdens Valentijnsdag vaak dat chocolade voor bij komt. Je zou daarom onze [BrandNewCake Chocolade Fudgecake-mix](#) ook heel goed kunnen gebruiken. Deze chocoladecake heeft namelijk ook een geweldige chocolade smaak. Je zou dan ook in plaats van de Lotus koekjes onze [Oreo Cookie Crumbles](#) perfect kunnen gebruiken, want zo krijg je namelijk echt een overheerlijke combinatie!

Maak de toetjes eens met chocolade cake!

Het leuke aan dit recept is, dat je er helemaal een eigen twist aan kunt geven. Zo kun je in plaats van een vanillecake ook een chocoladecake gebruiken. Maak die cake bijvoorbeeld met de [BrandNewCake Chocolate Fudgecake-mix](#). De Lotus koekjes kun je dan bijvoorbeeld vervangen door [Oreo Cookie Crumbles](#). Die smaken namelijk super lekker bij een chocoladecake. Uiteraard kun je zelfs in plaats van aardbeien ander fruit gebruiken en de crème chantilly op wens brengen met wat je maar wilt. Leef je dus lekker uit en ontdek zodoende welke soort toetjes voor Valentijnsdag jij het lekkerst vindt.

Bekijk ook eens onze andere Valentijnsdag recepten!

Vind jij het leuk om voor Valentijnsdag te bakken? Dan vind je het vast ook fijn om te weten dat wij nog een hele hoop andere Valentijnsdag recepten op onze blog hebben staan. Bekijk bijvoorbeeld eens ons [hart taart recept](#) waarmee je een heerlijke én romantische taart kunt maken. Wil jij iets maken wat je gemakkelijk uit kunt delen? Maak dan eens [Faultline koekjes Voor Valentijnsdag](#). Naast deze recepten hebben we nog veel meer recepten waarmee je romantische baksels kunt maken voor de mensen die je liefhebt. [Bekijk al onze Valentijnsdag recepten hier!](#)





Ga je zelf met dit recept toetjes maken voor Valentijnsdag maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de toetjes zijn geworden. Maak er een foto van en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story. Dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel erg leuk om te doen.

- 1 x BrandNewCake Cupcake mix 500g (Art.nr.: BNC00817)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Aardbei 30ml (Art.nr.: BNC00176)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Halfvolle Houdbare Melk Biologisch 1L (Art.nr.: UD5002877)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Uitsteker Rond RVS 6cm (Art.nr.: 0001933)
- 1 x Patisserie Cakevorm 25cm (Art.nr.: P02833)

