



⌚ ± 1 uur

 6 personen



Toetjes, wij zijn er dol op! Met de Brand New Cake Irish Coffeecake-mix hebben wij deze heerlijke Irish coffee toetjes gemaakt. Door de cakemix te gebruiken, heb je in een handomdraai de perfecte basis klaar voor het maken van de toetjes. Wij hebben de desserts gegarneerd met een caramel en banaan, wat echt een heerlijke combinatie is. Serveer de toetjes met een bolletje ijs en een toef slagroom en je hebt echt een verrukkelijk dessert! Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

- 400 gram Brand New Cake Irish Coffeecake-mix;
- 30 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 100 gram caramel;
- 50 gram amandelstiften;
- 100 gram Brand New Cake Ganache Choco Puur;
- 6 Creme Brulee / Souffle Bakje Ø9x4,8cm;
- Bakspray;
- Bakpapier;
- IJsschep.

- 250 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- 2 bananen.





Het bakken van de cakejes:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten op lage snelheid de Irish Coffeecake-mix, 200 gram boter en de eieren tot een glad beslag.
3. Verwarm de ganache in de magnetron tot pasta dikte.
4. Knip van het bakpapier 6 rondjes uit ter grootte van de soufflé bakjes.
5. Spray de soufflé bakjes in met de bakspray en leg de bakpapiertjes op de bodem.
6. Vul een ijschep met beslag en doe dit in een bakje.
7. Schep een lepel ganache op het beslag.
8. Vul wederom een ijslepel met beslag en verdeel dit over de ganache heen.
9. Doe dit met alle soufflébakjes.
10. Bak de Irish coffee cakejes in 20 minuten gaar.
11. Laat de cakejes na het bakken kort afkoelen en stort ze uit de vormpjes.

1. Snijd de bananen in plakjes.
2. Doe 50 gram boter in een koekenpan en laat de boter op een middelhoog vuur smelten.
3. Voeg de basterdsuiker en de bananen aan de boter toe.
4. Bak de bananen, totdat ze karameliseren.
5. Smelt de caramel, totdat de caramel vloeibaar is.
6. Giet de caramel over de cakejes heen en garneer met de bananen.
7. Strooi wat amandelstiften over de Irish coffee toetjes heen.

Handige informatie

Van veel mensen is het dessert het favoriete onderdeel van een diner. Wij vinden het niet alleen heerlijk om desserts te eten, maar wij zijn ook dol op het maken van desserts. Je vindt op onze blog dan ook een hele hoop dessert recepten. Van een heerlijke [Engelse trifle](#) tot aan een verrukkelijke [pavlova](#). Wij hebben echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze dessert recepten hier!](#)



Deel jouw Irish coffee toetjes met ons!

Heb jij zelf met dit recept irish coffee toetjes gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de toetjes te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/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 Irish Coffeecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00820)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x BrandNewCake Ganache Choco Puur 260g (Art.nr.: BNC00619)
- 6 x Creme Brulee / Souffle Bakje Ø9x4,8cm (Art.nr.: 783160)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x IJsschep RVS Ø55mm (Art.nr.: KP080)
- 1 x Amandelstiften 250g (Art.nr.: BNC01311)

