

Stoofperen bars recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Met de Brand New Cake Stoofperencake-mix kun je natuurlijk gewoon een stoofperencake maken, maar het is ook wel eens leuk om er iets anders mee te maken. Zo hebben wij met deze mix heerlijke stoofperen bars gemaakt. We hebben de bars opgespoten met een lekkere crème wat er niet alleen wat leuker uitziet, maar de bars ook nog lekkerder maakt. Deze cakejes zijn dan ook perfect om uit te delen als traktatie op een verjaardag of ander feestje. Wil jij zelf ook deze stoofperen bars maken? Lees dan snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Stoofperencake-mix;
- 50 gram chocolade meringue crumbs;
- Kitchen Craft Bakblik Emaille Vierkant 23x23x4cm;
- Bakspray;
- 100 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 150 milliliter slagroom;
- Spuitzak;
- Wilton spuitmondje #2D.

Overige benodigdheden:

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

Recept



Het maken van de bars:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 4 minuten de Stooferencake-mix, boter en eieren door elkaar heen tot een egaal beslag.
3. Spray de bakvorm in met de bakspray.
4. Giet het beslag in de bakvorm.
5. Bak de cake in 45 minuten goudbruin en gaar. Open de oven tussendoor niet.
6. Prik na 45 minuten met een prikker in het midden van de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.
7. Laat de cake enkele minuten in de bakvorm afkoelen.
8. Haal de cake uit de vorm en laat de lekkernij volledig afkoelen op een rooster..
9. Snijd de afgekoelde cake in bars.

Het decoreren van de bars:

1. Klop de Crème Chantilly-mix stijf met de slagroom.
2. Doe de crème in de spuitzak met spuitmondje.
3. Spuit toefjes crème op de bars.
4. Garneer de bars met de chocolade meringue crumbs.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere recepten met stooferen!

In het najaar worden er vaak stooferpeertjes gegeten. Ze worden vaak als bijgerecht gegeten, maar je kunt er ook perfect mee bakken. Wij bakken graag met stooferpeertjes, want de peertjes geven elke baksel een heerlijke, zoete smaak. Je vindt op onze blog dan ook een hele hoop recepten met stooferen. Zo hebben wij een fantastische [molshoop taart met stooferen](#) gemaakt, maar ook een [feestelijke stooferencake](#). Daarnaast hebben wij met de Brand New Cake Stooferencake-mix naast deze bars nog veel meer andere recepten gemaakt. Bekijk het recept voor de [stooferen cupcakes](#) of [stooferen cakero!](#) maar eens. Ben je benieuwd naar onze andere recepten met stooferen? [Bekijk dan al onze recepten met stooferen hier!](#)

Deel jouw stooferen bars met ons!

Heb jij ook met dit recept lekkere stooferen bars gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe ze zijn 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, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!





- 1 x BrandNewCake Stoofperencake-mix 400g (Art.nr.: BNC00833)
- 1 x Kitchen Craft Bakblik Emaille Vierkant 23x23x4cm (Art.nr.: MCVITHB13)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Spuitmondje #2D (Art.nr.: 418-2004)

