

🕒 ± 1.5 uur



Vind jij irish coffee ook zo lekker? Daarom zijn we maar wat blij met de Brand New Cake Irish Coffee Cake-mix. Met deze mix kun je namelijk vrij eenvoudig gewoon thuis een cake maken die naar dit bekende drankje smaakt. Wij vonden het leuk om met deze mix eens wat anders dan een standaard cake te maken en kwamen zodoend op cake bars terecht. Dit zijn plakken cake die je vervolgens helemaal naar wens kunt decoreren en garneren. Doordat het stukken cake zijn, kun je ze heel eenvoudig uitdelen op bijvoorbeeld een verjaardag of andere gelegenheid. Ideaal dus! Lees snel verder voor ons irish coffee bars recept en ga lekker aan de slag.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Brand New Cake Irish Coffeecake-mix;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly;
- 100 milliliter ongeklopte slagroom;
- 20 gram cacaopoeder;
- Chocoladekrullen;
- Bakvorm van 23 bij 23 cm.

Overige benodigdheden:

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

Recept

Het bakken van de irish coffee bars:

1. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).





écht alles om te bakken

- Tip!** Open de oven tussentijds niet!

Tip! Wij konden 10 bars uit de cake halen.

1. Doe de Crème Chantilly-mix, cacaopoeder en ongeklopte slagroom in een kom.
2. Klop dit samen tot een stevige crème.
3. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
4. Doe de crème in de spuitzak.
5. Spuit hiermee toefjes op de bars.
6. Decoreer de bars daarna chocoladekrullen.

Maak eenvoudig deze bars met de Brand New Cake Irish Coffee Cake-mix!

Ken jij de Brand New Cake Irish Coffee Cake-mix al? Met deze mix kun je (zoals de naam al doet vermoeden) een heerlijke Irish Coffee cake maken. Deze cake smaakt net zoals het welbekende warme drankje irish coffee. Vind je dat drankje lekker? Dan gaat een irish coffee cake andere lekkernijen die je met de Brand New Cake Irish Coffee Cake-mix kunt maken je vast en zeker ook in de smaak vallen. [Je shopt de Brand New Cake Irish Coffee Cake-mix gewoon bij Baktotaal!](#)

Deze Irish Coffee bars zijn echt om van te smullen! Vind jij de bars ook zo lekker? Dan vind je het vast leuk om te weten dat je met de Brand New Cake Irish Coffee Cake-mix nog veel meer lekkernijen kunt maken. Maak er bijvoorbeeld een ronde cake mee en gebruik deze als bodem voor een taart. Je kunt met deze mix trouwens ook heel gemakkelijk een [irish coffee cakero!](#) of [irish coffee tulbandcake](#) maken. Je kunt er dus allerlei verschillende kanten mee op en dat vinden wij zo leuk aan deze bakmix.



Laat jouw zelfgemaakte irish coffee bars aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept heerlijke irish coffee bars maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw bars en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Irish Coffeecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00820)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x PME Chocoladekrullen Puur 85 gram (Art.nr.: CHC141)
- 1 x Kitchen Craft Taartpan Vierkant losse bodem 23x23x8cm (Art.nr.: KCMCHB35)

