

Valentijnscake recept

 ± 1.5 uur

 12 personen



Een bos rozen voor je geliefde halen voor Valentijnsdag? Door de hoge gasprijzen die de telers moeten afrekenen wordt dat een duur grapje. Als je deze Valentijnstulband bakt, heb je aan een paar korte roosjes genoeg. Toch is deze tulband één en al romantiek. Door de mooie hartvorm, de witte chocolade, de roze sprinkles en het lichte parfum van rozenwater in het beslag en de topping. Wij gebruikten de Sneeuw Cakemix van Molen De Hoop als basis, maar elk neutraal cakebeslag fleurt op van een pietsie rozenwater. Denk nou niet: ik ben zo gek op mijn partner, ik sprenkel even lekker door.... Voor je het weet heb je geen tulband maar een filiaal van een parfumerie, dat is echt niet lekker. Een paar echte roosjes in het hart van het hart en klaar ben je: romantiek waar je van kunt uitdelen, hoe mooi is dat?

Benodigdheden uit onze webshop:

- 400 gram Molen de Hoop Sneeuw Cake-mix;
- 8 druppels rozenwater;
- 400 gram Callebaut Chocolade Callets Wit;
- Brand New Cake Musketzaad Roze;
- Nordic Ware Elegant Heart Tulband Bakvorm.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren;
- Witte en/of roze rozen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix 240 gram boter en de eieren tot een luchtig geheel.
3. Mix in 4 minuten de Sneeuw Cake-mix en 4 druppels rozenwater door het eimengsel heen.





écht alles om te bakken

4. Vet de vorm goed in met de overige boter.
5. Bestuif de vorm met een eetlepel bloem en schud de overtollige bloem uit de vorm.
6. Verdeel het beslag over de bakvorm.
7. Bak de cake in 50 á 60 minuten goudbruin en gaar.
8. Laat de cake volledig afkoelen.
9. Smelt de chocolade callets au bain-marie.
10. Roer 4 druppels rozenwater door de chocolade heen.
11. Giet de gesmolten chocolade over de cake heen.
12. Decoreer de onderkant van de cake met musketzaad.
13. Zet een paar rozen in het midden van de cake.

Handige informatie

Deel jouw Valentijnscake met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een Valentijnscake te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de cake is 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!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Sneeuw Cakemix 400g (Art.nr.: DH355)
- 1 x Rozenwater 60ml (Art.nr.: D1077)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Musketzaad Roze 80gr. (Art.nr.: BNC00036)
- 1 x Nordic Ware Elegant Heart Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW55548)

