

Milka cake recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Heb je zin om wat lekkers te bakken en ben je dol op chocolade? Maak dan eens deze heerlijke Milka cake! Deze cake is door de Milka onwijs lekker en we weten dan ook zeker dat deze cake bij iedere chocoladeliefhebber in de smaak gaat vallen. Je kunt de cake onder andere perfect als traktatie uitdelen op een verjaardag bij een kopje koffie of thee. Wil je weten hoe je deze cake kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Milka cake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram lichtbruine basterdsuiker;
- 50 gram cacaopoeder;
- 60 gram amandelmeel;
- 16 gram bakpoeder;
- 100 gram patentbloem;
- Wilton Brood Bakvorm 21,25 x 11,25cm;
- Brand New Cake Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 130 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 400 gram reep Milka chocolade;
- 1 theelepel Espresso oploskoffie;
- 4 eieren, maat M;
- 200 milliliter volle melk.





Het bakken van de cake:

- ### Het garneren van de Milka cake:

- ## Handige informatie

Gaat de cake niet in 1 keer op? Dan is het handig om te weten hoe je 'm het beste kunt bewaren. Je kunt de lekkernij onder andere in een goed afgesloten trommel bewaren. De cake blijft dan circa 3 dagen goed. We raden dan wel aan om de topping pas vlak voor het serveren erop te doen. Wil je de cake langer bewaren? Dan kun je de lekkernij invriezen. In de vriezer blijft hij tot wel 3 maanden goed.

Ben jij dol op het maken van cakes en wil jij naast deze Milka cake nog meer lekkere cakes maken? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij ruim 250 cake recepten op onze blog hebben verzameld. Je vindt er onder andere een [recept voor een banoffe cake](#) en dit [recept voor een amandelcake](#). Ben jij dol op cakes met fruit? Probeer



dan eens dit [recept voor een aardbeiencake](#) of dit [recept voor een stoofperen tulband](#). Zoals je ziet, hebben wij echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze cake recepten hier!](#)

Ontdek eens onze andere recepten!

Naast cake recepten hebben we nog een hele hoop andere recepten op onze blog staan. Inmiddels hebben we al zo'n 1.500 uiteenlopende recepten op onze blog verzameld. Je vindt er niet alleen zoete recepten voor het maken van taarten, desserts en koekjes, maar ook recepten voor het maken van heerlijke hartige lekkernijen zoals broden, pizza's en borrelhapjes. We vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om onze receptenpagina goed in de gaten te houden. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Deel jouw Milka cake met ons!

Heb jij ook met ons recept een lekkere Milka cake gemaakt? Dan vinden wij het erg 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, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Wilton Brood Bakvorm 21,25x11,25cm (Art.nr.: 2105-950)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Amandelmeel 600g (Art.nr.: BNC01309)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

