

Rendier arretjescake recept

 ± 1 uur

 ± 3 uur

 8 personen



Tijdens de feestdagen mogen lekkernijen natuurlijk niet ontbreken. Eén ding wat bij veel chocoladeliefhebbers geliefd is, is arretjescake. Inmiddels kennen we allemaal wel een standaard arretjescake. Daarom leek het ons leuk om er een eigen twist aan te geven en zodoende hebben wij deze grappige rendier arretjescake gemaakt. Deze rendiertjes zijn super leuk om samen met jouw kind(eren) te maken en te serveren tijdens de feestdagen. Lees snel verder voor ons rendier arretjescake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 100 gram cacaopoeder;
- 200 gram witte basterdsuiker;
- 8 stuks rode gekonfijte kersen (bigarreaux);
- 250 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- 250 milliliter slagroom;
- Brand New Cake Ouwel Oogjes Assortiment;
- Springvorm Ø26cm;
- Brand New Cake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m;
- Plasticfolie.

Overige benodigheden:

- 360 gram ongezoeten roomboter;
- 300 gram Maria biscuitjes;
- 2 eieren, maat M;
- 16 chocolade pepsels.





Recept

- Tip!** De slagroom moet niet koken.

Handige informatie

Bekijk eens onze andere Kerst recepten!

Wil jij naast deze rendier arretjescake nog meer lekkers maken voor de feestdagen? Dan moet je echt eens onze blog bekijken. Op onze blog hebben we namelijk 50 uiteenlopende Kerst recepten verzameld. Je vindt er onder andere dit [recept voor kerstboom cupcakes](#) en dit [recept voor een ster koektaart](#). Wil je echt uitpakken tijdens Kerst? Maak dan eens deze prachtige [kerstdorp taart](#), deze taart is echt een eyecatcher op tafel. [Bekijk al onze Kerst recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte rendier arretjescake zien!

Ben jij van plan om met ons recept een rendier arretjescake te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernijen 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!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Ouwel Oogjes Assortiment (Art.nr.: BNC00382)
- 1 x Bigarreaux Rood 20-22mm 475gr. (Art.nr.: 635114090370)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00339)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Patisse Springvorm Silver-Top Ø26cm (Art.nr.: 0003614)
- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)

