

Raffaello cake recept

 ± 1 uur

 10 personen



Bij het opruimen van de keuken rolde er een doos Raffaello uit de la. Waarschijnlijk nog uit een kerstpakket of van Moederdag. De datum was oké, dus daar konden we nog wel wat mee. Zo opeten is natuurlijk prima, maar je kunt rondom Raffaello's ook prima een cake componeren. De hoofdsmaken van deze witte bolletjes zijn kokos, chocolade, vanille en amandel. En dat zijn natuurlijk ook prima ingrediënten voor gebak. In het beslag gaat gemalen kokos en kokosmelk en hazelnoten en de cake wordt overgoten met witte chocolade. De mooie bolletjes Raffaello zet je er op voor een mooie afwerking, maar die geven ook een beetje crunch door het wafeltje. Kleine moeite, chique cake! Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze heerlijke lekkernij kunt maken? Lees dan snel verder voor onze raffaello cake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram kristalsuiker;
- 250 gram patentbloem;
- 16 gram bakpoeder;
- 100 gram gemalen kokos;
- 100 gram grof gehakte hazelnoten;
- 1 theelepel vanille extract;
- 200 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Nordic Ware Kugelhopf Tulband Bakvorm.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezuurde roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- 150 milliliter kokosmelk;
- Raffaello.





Recept

- Tip!** Mix steeds volledig door, voordat je het volgende ei toevoegt.

Handige informatie

Check eens onze andere tulband cake recepten!

Wij zijn dol op het bakken van tulband cakes. Ze zijn namelijk vrij eenvoudig te maken en door de vorm zien ze er vrijwel altijd erg mooi uit. We hebben dan ook al heel wat tulband cake recepten op onze receptenpagina verzameld. Zo vind je er een [recept voor een fruitcake](#) en een [recept voor een dadelcake](#). Dit [recept voor een stoofperen tulbandcake](#) en dit [recept voor een toffee tulbandcake](#) zijn ook echt het proberen waard. [Bekijk al onze tulband cake recepten hier!](#)

Maak de cake eens in een andere vorm!

Voor het maken van deze cake hebben we de Nordic Ware Kugelhopf Tulband Bakvorm gebruikt. Uiteraard kun je ook een andere prachtige tulbandvorm gebruiken. Je vindt in onze webshop een uitgebreid assortiment aan tulbandvormen van onder andere het merk Nordic Ware. Dit merk levert prachtige bakvormen van hoge kwaliteit. Door de prachtige vormen, komen allerlei verschillende soorten cake heel erg mooi uit de vorm. Zelfs een cake dat je maakt met een cake-mix kun je er spectaculair laten uitzien als je 'm bakt in een Nordic Ware vorm. [Bekijk ons Nordic Ware assortiment hier!](#)



Ontdek onze receptenpagina!

Een lekker baksel begint natuurlijk bij een goed recept. Op onze blog hebben wij inmiddels ruim 1.600 uiteenlopende recepten op verzameld, waarmee je zelf thuis de lekkerste baksels kunt maken. Van koek recepten tot aan taart recepten en van cake recepten tot aan hartige recepten. Bij ons vind je echt voor ieder wat wils. We vullen onze blog trouwens wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte Raffaello cake zien!

Heb jij ook met dit recept een lekkere Raffaello cake gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernij 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 Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 x Hazelnoten Bruin 150g (Art.nr.: BNC01347)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Kokosrasp Biologisch 150 gram (Art.nr.: UD92276)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Nordic Ware Kugelhopf Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW59937EU)

