



Chocolade cakerol

Een cakerol is zo'n recept waarbij je makkelijk overgebleven ingrediënten kunt opmaken. Deze chocolade cakerol bestaat uit een heerlijke brownie en aardbeienbotercrème.

Boodschappenlijstje



PME Palette Knife Angled Blade -23
cm-

PK1013
4,99 €



Wilton Moule à rouleau suisse en
silicone 22.8 x 33cm

03-6690
11,65 €



Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 320 gram ongezouten roomboter
- 335 ml water
- Vershoudfolie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Boter crème en 640 gram FunCakes mix voor Brownies aan volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Vet de swiss roll bakvorm in met Bake Release Spray, vul met het browniebeslag en strijk de bovenkant glad. Bak de plak in 25-30 minuten gaar. Houd hem in de gaten, want dit kan per oven verschillen! Je kunt checken of de brownie gaar is door er tussentijds even met een satéprikker in te prikken.

Rol de cake met de vorm er nog omheen op en laat hem op die manier afkoelen. Breng ondertussen de boter crème op smaak met de aardbeien smaakpasta en kleur hem roze met de kleurstof.

Rol de bakvorm af, smeer de boter crème ertussen en rol voorzichtig weer op, ditmaal wel zonder de bakvorm. Verpak de rol stevig in vershoudfolie en leg minimaal 2 uur in de koelkast zodat de boter crème mooi kan opstijven.

Strooi als laatste flink wat suikerbakkerspoeder en mini-hartjes over de rol.

Tip: Je kan de rol eventueel ook van (choco)biscuit maken.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.