



## Chocolade-kokoscake

Ben je dol op bounty's? Dan is deze cake echt iets voor jou! Met FunCakes Spread Crunchy Milk Choco Coconut krijg je een rijke, romige chocolade- en kokosmaak waar je gewoonweg geen weerstand aan kunt bieden.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525  
7,16 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croquante  
Chocolat au Lait Noix de Coco 250g

F55130  
6,89 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond  
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035  
10,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105  
11,65 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151  
2,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500g

F10125  
4,07 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120  
4,19 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée  
22,5cm

03-3133  
6,05 €

## Ingrediënten

- 720 g FunCakes Mix voor Cake Brownie
- 200 g FunCakes Mix voor Buttercream
- FunCakes Spread Crunchy Milk Choco Coconut
- FunCakes Bakspray
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 330 g ongezouten boter
- 350 ml water
- Kokosvlokken
- Mini Bounty-repen

## Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken
- 2x Wilton Decorator Preferred diepe ronde cakevorm Ø15 x 7,5 cm
- Wilton Recipe Right antiaanbak-afkoelrooster 40 x 25 cm
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Comfort Grip gebogen spatel 22,5 cm
- Wilton spuitmond Open Star #1M

## Stap 1: Bereid de oven en bakvormen voor

Verwarm de oven voor op 180 °C (160 °C heteluchtoven). Vet de Wilton bakvormen in met FunCakes Bakspray.

## Stap 2: Bak de brownies

Bereid 720 g FunCakes Mix voor Cake Brownie volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak 40-45 minuten tot ze gaar zijn.

Haal de brownies uit de bakvormen en laat ze volledig afkoelen op het Wilton afkoelrooster.

## Stap 3: Maak de botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg FunCakes Spread Crunchy Milk Choco Coconut toe om de botercrème op smaak te brengen.

## Stap 4: De taart in lagen opbouwen

Gebruik de Wilton taartzaag om beide brownies in twee lagen te snijden. Vul de lagen met botercrème en stapel ze op elkaar, waarbij je begint en eindigt met de onderkant van een brownie voor een strakke afwerking. Bedek vervolgens de hele taart met botercrème.

## Stap 5: Kokoslaag

Druk kokosvlokken tegen de zijkanten van de taart tot deze volledig bedekt zijn.

## Stap 6: Decoratie

Doe de resterende botercrème in een spuitzak met een Wilton #1M stervormig spuitmondje. Spuit kleine toeven op de bovenkant van de taart. Druk stukjes mini-Bounty in sommige toeven en strooi een beetje kokos in het midden.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.