



Frambozen cream cheese cake

Met dit Wilton recept kun je eenvoudig een heerlijke frambozen cream cheese cake maken! Het enige wat je hoeft te doen is het beslag te maken, de cake te bakken en te genieten!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à
Biscuit/Brownie 27,5 x 17,5cm

03-3135
7,19 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- 5 eieren (circa 250 gram)
- 100 gram Frambozen jam
- 60 gram Mon Chou

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 500 gram mix voor cupcakes, 250 gram boter en 5 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag.

Voeg 100 gram frambozen jam en 60 gram mon chou toe aan het beslag. Mix het goed door totdat je een glad beslag hebt. Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 50-60 minuten. De cake is gaar als je er een sate prikker in prikt en deze er droog uit komt.

Snij de cake na het afkoelen in vierkante stukjes.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.