



## Toffifee Beer Cake - een hit op elk kinderfeestje!

Zo sterk als een beer! De Toffifee cake - in de vorm van een beer - is een hit op elk kinderfeestje, een fantasierijke kindertaart! Maak iets lekkers én origineels voor jouw gezin!

### Benodigdheden:

Voor 12 porties

- 45 Toffifee
- 250g boter
- 50g slagroom
- 6 eieren (maat M)
- 200g suiker
- 1 snufje zout
- 160g bloem
- 50g maizena
- 1 theelepel bakpoeder
- 25g cacaopoeder
- 4 el aardbeienjam
- 100g witte fondant
- 30g pure chocolade

### Instructies:

1. Leg 3 Toffifee apart. Toffifee crème: Hak de overige Toffifee grof, en smelt ze met boter en room in een steelpannetje op (heel) laag vuur. Roer het mengsel goed door elkaar en laat afkoelen.
2. Klop de eieren met suiker en zout in een beslagkom met een mixer (en/of garde) op de hoogste stand in ca. 5 minuten schuimig. Meng daarna de bloem met de Maizena en bakpoeder erdoorheen en roer dit kort op de laagste stand door elkaar. Doe de helft van het beslag in een nieuwe beslagkom en roer hier de cacao doorheen. Bekleed nu de springvorm met bakpapier, giet het eerste beslag in de springvorm en strijk glad. Bekleed nu de andere springvorm met bakpapier en giet hier het beslag met cacao in en strijk glad.
3. Bak de beide cakes in de voorverwarde oven op 180°C (boven-/onderwarmte) ongeveer 25 minuten.
4. Haal de beide taartbodems uit de vorm, en keer deze om op een met bakpapier beklede plaat en laat ze afkoelen.
5. Haal voorzichtig het bakpapier van beide bodems. Halveer de lichte bodem (zonder cacao) en bestrijk 1 zijde met aardbeienjam. Haal met 2 drukvormen, de ronde oren uit de donkere cake (dit kun je bijvoorbeeld doen door het met een mes uit te snijden of met drukvormen). Verkruimel het overige donkere deeg, dit dient als vacht voor de beer en zet het apart in een kom.
6. Klop de afgekoelde Toffifee crème op met een mixer. Bestrijk de andere helft van de lichte bodem (zonder cacao) met de Toffifee crème. Doe nu beide helften – met de jam en de crème tegen elkaar – op elkaar en druk lichtjes aan. Verdeel de rest van de Toffifee crème over de taart.
7. Leg nu de oren op de plek. Verspreid de cakekruimels die je apart hebt gezet in een kom nu over de beer en druk licht aan. Rol de fondant dun uit en versier hiermee de oren en de snoet van de beer – en leg ze op hun plek. Gebruik 2 Toffifee als ogen en gebruik een dun chocoladelaagje van Toffifee als neus. Smelt de chocolade en versier de rest van de neus en snuit ermee. Onze kleine beertjes zullen hiervan gaan smikkelen!