



Toffifee Cake

Ben je op zoek naar een creatieve taart? De heerlijke chocoladetaart in de vorm van een Toffifee verpakking is een geweldige eye-catcher voor speciale gelegenheden. Geniet samen met familie en vrienden van dit heerlijke Toffifee recept.

Benodigheden:

Voor 8 porties

- 3 eieren (maat M)
- 100g suiker
- 1 snufje zout
- 80g bloem
- 30g Maizena
- 50g gemalen hazelnoten
- 5g cacaopoeder
- 1 theelepel bakpoeder
- 30 Toffifee
- 100g pure chocolade
- 250ml slagroom
- 2 blaadjes gelatine
- 100g bruine fondant
- Hazelnoten voor decoratie

Tot slot:

- Eetbare bronzen of gouden glansspray
- 1 Rechthoekige bakvorm, ca. 30 x 11,5 cm

Instructies:

1. Klop de eieren met suiker en een snufje zout in een mengkom met een mixer op de hoogste stand in ca. 5 minuten tot een schuimig geheel.
2. Meng de bloem, Maizena, hazelnoten, cacaopoeder, en bakpoeder en mix deze kort op de laagste stand tot een glad geheel. Doe bakpapier in de bakvorm en smeer lichtjes in met boter, giet nu het beslag in de bakvorm en strijk het glad.
3. Doe de bakvorm met de inhoud in de voorverwarmde oven, ca. 180°C (boven-/ onderwarmte) en bak ongeveer 20 minuten.
4. Haal de cake uit de oven zodra hij klaar is. Haal de cake uit de bakvorm, en keer hem om – op een met bakpapier bekleed bakrooster of op een grote schaal. Laat de cake afkoelen.
5. Laat de gelatine weken in koud water. Snijd de Toffifee in grove stukken. Doe 100ml slagroom in een steelpannetje op laag vuur, voeg hier de pure chocolade in grove stukken aan toe en de grove Toffifee stukken. Laat de gelatine uitlekken en voeg deze toe aan het mengsel. Roer het geheel door en zet het daarna in de koelkast om af te laten koelen.
6. Klop de rest van de slagroom met een mixer stijf. Zodra het mengsel – uit stap 5 – is afgekoeld, schep de slagroom en het mengsel door elkaar.
7. Haal nu voorzichtig het bakpapier van de cake. Snijd de bodem op maat – afmetingen van de Toffifee verpakking. Snijd horizontaal doormidden en bedek de onderste plak cake met de Toffifee crème. Houd 2 eetlepels apart. Plaats de bovenste laag met cake weer terug en druk lichtjes aan. Zet het geheel ca. 1 uur in de koelkast om af te koelen.
8. Knip de Toffifee-letters uit de verpakking als sjabloon. Rol de bruine fondant uit en snij op maat – afmetingen ter grootte van de cake. Verdeel de rest van de Toffifee crème (de ca. 2 eetlepels) over de taart en plaast het fondant er bovenop.
9. Gebruik nu de Toffifee verpakking als sjabloon en spuit met de bronzen of gouden glansspray door de verpakking heen op de bovenzijde van de fondant. Verschuif nu het sjabloon en bestrooi met poedersuiker door het sjabloon heen. Doe de cake nu op een mooi bord of een mooie plank/ schaal, zet hiernaast een open Toffifee verpakking met een aantal Toffifee erin. Versier de cake met Toffifee en gemalen hazelnoten. Eet smakelijk!