



Zoete Toffifee Bordspel Cake

Speels genieten: met het Zoete-Toffifee-Bordspel-Cake. Een verleidelijk en heerlijke slagroomcake met een bordspel van cacao-poeder. Lekker genieten met het hele gezin.

Benodigdheden:

Toffifee-Crème:

- 45 stuks Toffifee
- 250g boter
- 50ml verse slagroom

Voor het beslag/ de cake:

- 6 eieren (maat M)
- 200g suiker
- 1 snufje zout
- 160g bloem
- 50g Maizena
- 1 theelepel bakpoeder
- 100g gehakte hazelnoten

Voor het glazuur:

- 300g poedersuiker
- Ca. 6 Eetlepels verse slagroom
- 40g boter

Tot slot:

- Vierkant springvorm, 25 cm

Instructies:

1. Hak – voor de Toffifee crème - de Toffifee in grove stukken en smelt het au-bain-marie met de boter en de slagroom. Meng het geheel goed en laat het afkoelen.
2. Voor het beslag: Klop de eieren met de suiker en het zout in een kom met een mixer (of klopper) op de hoogste stand in ca. 5 minuten tot een glad mengsel. Meng de bloem met de Maizena en bakpoeder en roer het kort door op de laagste stand. Giet het beslag in de springvorm en strijk het glad.
3. Bak het geheel ca. 25 minuten in een voorverwarmde oven op ca. 180°C (boven-onderwarmte).
4. Haal de bodem uit de vorm, keer hem om - op een met bakpapier bekleed bakrooster - en laat hem afkoelen.
5. Klop de afgekoelde Toffifee crème op met de mixer (of garde). Haal voorzichtig het bakpapier van de cake. Snijd de basis één keer horizontaal door en smeer de onderste bodem in met de Toffifee crème en bestrooi met hazelnoten. Plaats de andere helft van de cake er bovenop en druk lichtjes aan.
6. Voor het glazuur: Smelt poedersuiker langzaam met room en boter au-bain-marie en roer regelmatig om. Bestrijk de cake rondom met glazuur en laat ca. 2 uur in de koelkast opstijven.
7. Knip – voor het ontwerp van het bordspel – een sjabloon uit dun karton en knip uit. Gebruik het ontwerp als zeef en breng met cacao-poeder het speelveld aan op de taart. Plaats de Toffifee als pionnen op de cake.
8. Laat het spel beginnen... de winnaar krijgt het eerste stukje!