

## Cake2Share Bueno

**Image**



# Cake2Share Bueno

Cake2Share heeft het ideale formaat om samen van te genieten. Deze Bueno variant, daar wil je écht meer van!

180°C

35 min

17 stuks

## Ingrediënten

### Cake Bars Plain

870 g Dawn Creme Cake Mix Plain

300 g Heelei

260 g Plantaardige olie

220 g Water

5 g Dawn Slagroom aroma

### Cake Bars Cacao

450 g Dawn Creme Cake Mix Plain

150 g Heelei

140 g Plantaardige olie

110 g Water

85 g Dawn Compound Cacao

20 g Chocolade drops mini

## Afwerking

1190 g Dawn Delicream Bueno

## Coating

1020 g Royal Steensma Souplesse Melk

# Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

## Werkwijze Cake Bars:

1. Maak 2 beslagen: Plain en Cacao.
2. Meng alle grondstoffen (behalve de chocolade mini drops) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder.
3. Voeg als laatste de chocolade mini drops toe en draai door.
4. Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60x20 cm en strijk glad.
5. Verdeel het cacao beslag hierover en marmer grof met een spatel.
6. Bak in de inschietoven op 180°

C (rotatie 160°

C) gedurende 35 minuten.

7. Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

## Afwerking:

1. Spuit de **Dawn Delicream Bueno** in zigzag op de Cake Bars (70 g p/st) en plaats in de koeling.

## Coating:

1. Overgiet de Cake Bars met gesmolten **Souplesse Melk** (ca. 40°  
C, 60 gram p/st).
2. Werk af met streepjes **Souplesse Puur**.

## Image



# Image



# Image

