

## Cake2Share Kokos

**Image**



# Cake2Share Kokos

Een heerlijke tropische Cake2Share!

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

70 g Dawn Compound Kokos

100 g Royal Steensma Sukade 3x3

### Cake Bars Cacao

450 g Dawn Creme Cake Mix Plain

150 g Heelei

140 g Plantaardige olie

110 g Water

85 g Dawn Compound Cocoa

### Afwerking:

1190 g Delicream Coconut

### Coating:

1020 g Royal Steensma Souplesse Neutraal

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

## Werkwijze Cake Bars:

1. Maak 2 beslagen; Plain en Cacao.
2. Meng alle grondstoffen (behalve **Sukade 3x3**) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder.
3. Voeg als laatste de **Sukade 3x3** toe en draai door.
4. Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60x20 cm en strijk glad.
5. Verdeel het chocolade 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 **Delicream Coconut** in zigzag op de Cake Bars (70 g p/st) en plaats in de koeling.

## Coating:

1. Overgiet de Cake Bars met gesmolten **Souplesse Neutraal** (ca. 40°  
C, 60 gram p/st).
2. Werk af met groen gekleurde kokosgruis en kokosvlokken.

## Image



**Image**



# Image

