



BOLUS BOERENCAKE

COMPOSITIE

Recept voor 24 stuks

1. Beslag
2. Vulling
3. Bekleding bakblik

Variatie-tip: Voor extra beleving kunt u stukjes bolus door het beslag verwerken. Gebruik hiervoor dan 100 gram bolusstukjes per cake.

INGREDIËNTEN

Beslag	g
Tegral Boerencakemix	10.000
Roomboter	5.500
Heelei	5.000
Kaneel	200

Vulling	g
Donkerbruine basterd	5.000
Grove kristalsuiker	1.000
Kaneel	100

Bekleding bakblik	g
Donkerbruine basterd	4.800
Grove kristalsuiker	900

WERKWIJZE

- Meng de grondstoffen voor het beslag 1 minuut op de lage versnelling en klop vervolgens 4 minuten op middelmatige snelheid.
- Fonceer het blik royaal met roomboter en verdeel vervolgens het mengsel van donkerbruine basterdsuiker en grove kristalsuiker erin. Zie voor de exacte gewichten: 'Bekleding bakblik'.
- Vul de cakeblikken eerst met 400 gram beslag en verdeel dit gelijkmatig. Strooi hierover 150 gram van de vulling. Breng daarna nog een laag beslag aan van 450 gram en strooi tot slot nog eens 100 gram van de vulling erover.
- Breng nog een laag beslag aan van 450 gram en tot slot nog eens 100 gram van de vulling erover.
- Bak de cake op 140°C (boven- en onderwarmte) gedurende 90 minuten. Haal de cake direct na het bakken uit de vorm, zodat de blikken niet vervuilen door de suiker.