

WIN
3x EEN
COFFEELICIOUS-
BAKPAKKET

Houd de socials van
Lekker in de gaten
voor de winactie!

CELEBRATION CAKE

Dit heb je nodig voor de cake

- ◆ 2 pakken Coffeelicious celebration cake mix
- ◆ 2 eieren
- ◆ 220ml volle melk
- ◆ 220ml heet water
- ◆ 110ml zonnebloemolie
- ◆ 2 ronde bakblikken van 20cm
- ◆ Stand mixer of handmixer
- ◆ Bakpapier

Liever een vegan variant?

Vervang de melk door plantaardige melk naar keuze en vervang de eieren met 100 gram appelmoes.

De stappen

1. Zeef de inhoud van de 2 bakmixen en voeg de melk, zonnebloemolie en het ei toe.
2. Mix het geheel tot het een glad mengsel is.
3. Voeg als laatste het hete water beetje bij beetje toe.
4. Bekleed de bodems en de randen van de bakblikken met bakpapier of vet deze in met boter of bakspray.
5. Giet het mengsel in beide bakblikken. Probeer het zo goed mogelijk te verdelen.
6. Bak de cakes voor 40 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden (heteluchtoven)
7. Test de cake na 40 minuten met een cake tester of satéprikker. Bak de cake 10 minuten langer in de oven als de prikker nog nat is. Elke oven kan iets verschillen qua oventemperatuur.
8. Laat je cake helemaal afkoelen voordat je de topping erop spuit

Dit heb je nodig voor de (vegan) chocoladetopping

- ◆ 120gr roomboter of plantaardige boter (vegan)
- ◆ 380gr poedersuiker
- ◆ 50gr cacaopoeder
- ◆ 30ml melk of havermelk (vegan)

Mix alle ingrediënten bij elkaar in een grote kom met je elektrische mixer tot alles zacht en romig is. Versier de cake naar wens met vers fruit, sprinkles of stukjes chocolade.



Familiebedrijf Coffeelicious

Het verhaal van het gezellige familiebedrijf Coffeelicious begon in 2012 in het Zuid-Hollandse Dordrecht. De Ierse Chef Joan richtte het samen met haar dochter Fiona, zoon Wesley en schoonzoon Marc op. Vanuit de keuken van maar 1m² van de breakfast en lunchroom bakte Chef Joan dag en nacht lekkernijen voor Dordrecht en omstreken. De bedrijvigheid was niet te stoppen, het werd dus tijd voor een eigen bakkerij.

Zo opende Chef Joan haar eigen pink bakery. Vanuit haar bakkerij wordt heel Nederland inmiddels voorzien van de lekkerste cookies en bars, die ondertussen ook online worden verkocht en zelfs bij grote supermarkten. Daarnaast worden er landelijk duizenden (kerst)pakketten verstuurd met de heerlijke huisgemaakte lekkernijen van Chef Joan en haar team.

De originele breakfast en lunchroom is in 2021 compleet gerenoveerd tot een pareltje en voorzien van een groot terras aan de Wijnstraat in het historische centrum van Dordrecht. Dagelijks worden hier vele gasten verblijd met de lekkerste ontbijt- en lunchgerechten. En de heerlijke baksels vanuit de bakery worden verkocht aan de locals en toeristen.

De missie van chef Joan en haar familie is dat iedereen elk moment bijzonder kan maken dankzij Coffeelicious. Dat is met de komst van hun eigen bakmixen nu nog makkelijker te realiseren. De bakmixen kunnen ook vegan worden gebruikt, zonder in te boeten op smaak. Beide opties even lekker. Er is niks toegevoegd aan de mix. Het is daarom een mooi basisrecept om zelf eindeloos mee te variëren en in een handomdraai de lekkerste en mooiste creaties op tafel te zetten. De bakmixen zijn onder andere verkrijgbaar bij Gorillas en Albert Heijn.

Benieuwd naar Coffeelicious? Neem een kijkje op hun website of socials. www.coffeelicious.nl | [@coffeeliciousbakery](https://www.instagram.com/coffeeliciousbakery)