Verjaardagsbroodcakerol met limoen en kokos

met Vita+ Havermout

Dessert Feest Vegetarisch Voor de kindjes

4 personnes

40 min



Besoin d'inspiration pour un gâteau d'anniversaire savoureux et sain ? Surprenez vos invités avec cette délicieuse recette de gâteau à base de pain à l'avoine. Savoureux, sain et original !

Ingrediënten

- 1 Vita+ Havermout brood
- 300 g witte chocolade
- 200 ml kokoscrème
- 2 limoenen
- 50 g suiker
- 25 g kokosvlokken
- 2 eieren
- 40 g boter
- 2 el suiker
- 250 ml volle melk
- 1 vanillestokje
- Bloemsuiker

1. Snijd het brood in de lengte in plakken.

2. Maak de vulling: breek 300 g witte chocolade in stukken en doe ze in een glazen bol. Verwarm de kokoscrème en meng deze met de chocolade. Rasp hierin de schil van 1,5 limoen. Meng goed en zet deze mengeling in de koelkast.

3. Maak de limoensiroop: pers de limoenen uit en meng ze met 50 g suiker. Verwarm in een pannetje tot een siroop en laat afkoelen.

4. Leg de snede brood open op een werkvlak en besprenkel ze met de limoensiroop. Beleg met de chocolade/kokosvulling, maar blijf 1 cm van de rand aan de langste zijden. Rol het brood strak op en verpak ze in een vershoudfolie. Laat opstijven in de koelkast.

5. Meng de eieren met de melk, de 2 el suiker en het vanillestokje in een groot bord. Klop dit goed los en rol er de



Dit recept is gemaakt met Vita+ Havermout

Vita+ Havermout brengt al het goede van havermout, zonnebloempitten en lijnzaad, samen in een heerlijk brood.

broodcake in. Bak rondom goudbruin.

6. Werk de rol bovenaan af met enkele dotjes van de chocoladevulling, bloemsuiker, kokosvlokken en limoenzeste.