Zoet

VANILLECAKE MET WITTE CHOCOLADE & SPECULOOS

INGREDIËNTEN

Cakevorm van 25 cm

- 200 gr boter
- 200 gr suiker
- 8 gr vanillesuiker
- Snufje zout
- 4 eieren
- 200 gr zelfrijzend bakmeel
- 200 gr witte chocolade
- 1 klein potje speculoos pasta
- 70 gr speculoos koekjes, gehakt

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Meng in een kom de boter, suiker, vanillesuiker en zout tot een romig mengsel.
3. Voeg de eieren één voor één toe en mix tot een glad mengsel.
4. Voeg het zelfrijzend bakmeel beetje bij beetje toe aan het beslag. Blijf mixen tot je een glad beslag hebt.
5. Hak 160 gram van de witte chocolade en meng dit door het beslag.
6. Vet de bakvorm in en bekleed deze met bakpapier.
7. Smelt 125 gram van de speculoospasta au bain marie. Dit is zowel voor in de cake als voor er straks overheen te doen.
8. Stort een beetje van het beslag in de bakvorm, zodat de bodem mooi bedekt is. Strooi hier vervolgens een laagje gehakte speculooskoekjes over en giet met een lepel een mooie laag van de speculoospasta erover. Bedek dit weer met een deel van het beslag en strijk dit glad. Strooi hier nog een laag gehakte speculooskoekjes over en ook weer een laag speculoospasta. Eindig met het laatste beetje van het beslag en strijk dit weer mooi glad.
9. Bak de cake in 60 minuten gaar op 175 graden.
10. Na het bakken haal je de cake uit het blik, leg hem op een rooster en laat volledig afkoelen.
11. Smelt de rest van de witte chocolade au bain-marie. Zorg ook dat het restje van de speculoospasta weer zacht is.
12. Doe dan de gesmolten witte chocolade en gesmolten pasta er over. Je kunt hiervoor een lepel gebruiken, maar ik heb een vershoudzakje gevuld en een heel klein puntje eraf geknipt. Zo kun je het er wat netter overheen spuiten.