



CELEBRATION CAKE BAKKEN met Chef Joan



Dit heb je nodig

1 ei

110 ml volle melk

110 ml heet water

55 ml zonnebloem olie

Temperatuur

Hoteluchtoven 175 °C

Elektrische oven 190 °C

Baktijd 40 minuten

Bereidingswijze

1 Zeef de droge bakmix en voeg de melk, zonnebloemolie en ei toe. Mix het geheel tot het een glad mengsel is. Voeg als laatste het hete water beetje bij beetje toe.

2 Bekleed de bodem en randen van een 20 cm springvorm met bakpapier of vet deze in met boter of bakspray en giet het mengsel in de springvorm.

3 Bak de cake voor 40 minuten in een voorverwarmde oven.

Hulp NODIG?

Bekijk online onze video.

TIP

Maak een (vegan) topping!

Dit heb je nodig:

60 gram (vegan) boter

190 gram poedersuiker

25 gram cacao poeder

15 ml (haver)melk

Zeef de poedersuiker, klop met een mixer eerst de boter en dan de cacao er doorheen. Voeg een scheutje melk toe en klop tot de topping luchtig en smeuïg is.

Liever VEGAN?



Vervang de melk door plantaardige melk naar keuze en vervang 1 ei door 2 eetlepels appelmoes.

