

Alle ingrediënten
vind je bij



CAKE MET MARSEPEIN

16 PORTIES



Ingrediënten

- 4 eieren
- 125 g magere yoghurt
- 225 g kristalsuiker
- 225 g zelfrijzende bloem
- 200 g amandelpoeder
- 150 g + 1 eetl. bloedsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 110 g zonnebloemolie
- snuifje zout

Vorbereiding (10 min. + 2 u. in de koelkast)

- Meng het amandelpoeder met 150 g bloedsuiker.
- Scheid het eiwit van 1 ei van het eigeel en meng het eiwit onder de amandelmengeling. Knead goed en rol stevig in vershoudfolie. Laat minimum 2 u. rusten in de koelkast.

Bereiding (10 min. + 40 min. in de oven)

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Doe de yoghurt in een mengkom. Vul het yoghurtpotje 2 keer tot aan de rand met kristalsuiker en voeg toe aan de yoghurt. Vul het potje nog 3 keer met zelfrijzende bloem en voeg toe. Vul het potje met zonnebloemolie en doe dit ook bij de yoghurt.
3. Voeg nog 3 eieren, het zakje vanillesuiker en een snuifje zout toe. Meng goed tot je een mooi lopend cakebeslag krijgt.
4. Vet enkele leuke vormpjes in met wat zonnebloemolie en vul met het cakebeslag. Bak 30 à 40 min. (afhankelijk van de vormpjes) in de voorverwarmde oven. Prik in de cakejes met een brochettestokje, als het er droog uitkomt is de cake klaar.
5. Laat de cakejes afkoelen en haal uit de vormpjes. Snij horizontaal doormidden.
6. Rol wat marsepein plat met een deegrol en snij er met een mes je cakevormpje uit. Leg het plakje marsepein tussen de cake en bestrooi met een beetje bloedsuiker.

Heb je nog
wat marsepein
over? Laat er je
kinderen leuke
figuurtjes mee
maken!



Voedingswaarden van het recept (per persoon)

energie 298 kcal · vetten 14,4 g, waarvan 1,7 g verzadigd · koolhydraten 35,5 g, waarvan 24,4 g suikers · vezels 1,8 g · eiwitten 5,8 g · zout 0,2 g