



Cake met Advokaat



Ingrediënten

Voor 10 PERS.

Cakebeslag

Boter	200 g
Suiker	200 g
Bloem	200 g
Bakpoeder	10 g
Ei	4 st
Advokaat Classic "Den gouden haan"	200 g

Afwerking

Advokaat Classic	300 g
"Den gouden haan"	
Chocolade ganache	

Bereidingswijze

***Maak de cake:** Boter lichtjes verwarmen zonder dat deze smelt en luchtig roeren.

Suiker toevoegen en verder opkloppen.

Eén voor één de eieren toevoegen en telkens onder de boter roeren.

De advokaat mag er nu bij en tenslotte de gezeefde bloem en bakpoeder eronder spatelen.

In een ingevette en bebloemde cakevorm scheppen (eventueel bakpapier in de vorm leggen).

In een oven van 160C° afbakken. De gaartijd hangt af van de grootte van de cakevorm.

Met een dikke naald nagaan of deze gaar is.

Het beslag mag niet meer aan de naald blijven plakken.

Uit de vorm halen en op een rooster laten afkoelen.

Tips / Presentatie

Als de cake is afgekoeld kan er op de cake nog een laagje Advokaat Classic van "Den gouden haan" gestreken worden

Eventueel nog afgewerkt met een streepje ganache of chocoladesaus.

In het cake beslag kan er eventueel nog wat citroenrasp, gekonfijt fruit of rozijntjes verwerkt worden.

Deze cake kan ook worden gemaakt met Bier advokaat, Amaretto advokaat of Praline advokaat van "Den gouden haan"