



Bakspecial: chocolade-bietenecake

met maanzaad en sinaasappelcrème fraîche



ca. 50min



2 personen

Bieten in je chocoladecake? Je gelooft het bijna niet maar het is toch echt waar. Het geheime ingrediënt van vandaag - de rode biet - maakt het beslag heerlijk stevig en vochtig, en zonder dat typische aardse bietensmaakje. Deze smeuge cake maak je af met sinaasappelcrème fraîche en fijne maanzaadjes. Vooruit, wacht niet langer, geniet!

Wat je van ons krijgt

- 1 sinaasappel
- 250g voorgedroogde rode bieten
- 2 eieren³
- 1x chocoladecakemix^{1,7}
- 1 zakje cacaopoeder
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 1 zakje maanzaad

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout

Kookgerei

- oven
- springvorm
- bakpapier
- maatbeker
- garde
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Als je wilt kun je de rest van de sinaasappel in blokjes snijden en de cake ermee garneren. Dit recept maakt 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 590kcal, vet 36.7g, koolhydraten 55.9g, eiwit 8.3g



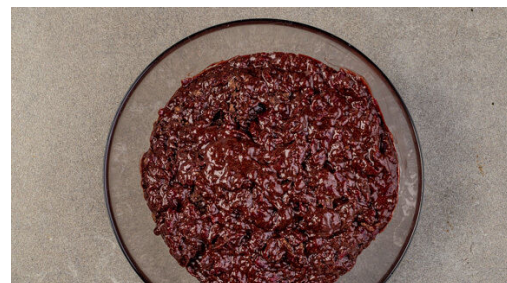
1. Sinaasappel voorbereiden

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Bekleed de bodem van een springvorm (ca. 24cm Ø) met bakpapier en vet de rand in met 1tl olijfolie. Rasp de **helft van de sinaasappelschil** fijn en pers de **helft van de sinaasappel** uit (zie kooktip, links).



4. Cake af laten koelen

Laat de **cake** 10-15min afkoelen, snijd de **cake** met een mes los van de rand en neem uit de springvorm.



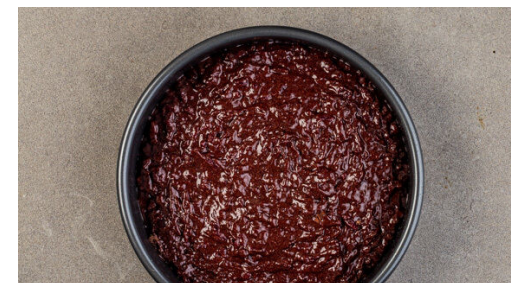
2. Beslag maken

Rasp de **rode biet** grof en meng met **3el sinaasappelsap** en 70ml olijfolie. **Tip:** de **rode biet** geeft rood af, draag evt. keukenhandschoenen en -schort. Klop de **eieren** een voor een door de **rode biet** en meng dan de **cakemix**, het **cacaopoeder** en een snuf zout erdoor. **Let op**, roer kort tot alles net gemengd is.



5. Crème fraîche mengen

Meng de **crème fraîche** met de **sinaasappelrasp** en **1el sinaasappelsap** en bewaar tot het serveren in de koelkast.



3. Cake bakken

Giet het **beslag** in de springvorm en bak 40-45min in het midden van de oven. **Tip:** de **cake** is gaar als je een satéprikker in het midden van de **cake** steekt en het er weer schoon uit komt.



6. Cake afmaken

Verdeel de **sinaasappelcrème fraîche** over de **chocolade-bietencake** en bestrooi met de **maanzaad**.