

DINNERLY



Chocolade-pinda-cake met kaneel & crème fraîche-frosting



40-50min



4 porties

Zoet of zout? Zacht of krokant? Kruimelig of romig – waar heb je vandaag zin in? Als je niet kunt beslissen of gewoon alles wilt, zit je bij Dinnerly goed: deze cake laat niets te wensen over. Na het bakken wordt de warme chocoladecake bedekt met luxe frosting en tenslotte versierd met gezouten pinda's – perfect voor de zondagse koffie, of een feestje met vrienden, of gewoon voor tussendoor!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 eieren ¹
- 1x vanillecakemix ^{2,3}
- 25g cacao poeder
- 1 kuipje crème fraîche ³
- 25g poedersuiker
- 1 zakje kaneel
- 50g gezouten pinda's ⁴

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el boter op kamertemperatuur ³
- 1el bloem ²
- 70ml plantaardige olie
- zout

KOOKGEREI

- oven
- rechthoekige bakvorm, ca. 30x12cm
- handmixer
- maatbeker

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

KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

Eieren (1), Gluten (2), Melk (3), Pinda's (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 631kcal, vet 43.0g, koolhydraten 50.5g, eiwit 9.3g



1. Bakvorm invetten

Verwarm de oven voor op 200°C (180° hetelucht). Vet de bakvorm in met 1el boter op kamertemperatuur – gebruik evt. wat keukenpapier om de boter goed te verdelen. Bestrooi de bakvorm met 1el bloem en verdeel deze gelijkmatig door te schudden en te kloppen.



2. Beslag maken

Pak de handmixer en een grote kom en klop de **eieren** met 70ml plantaardige olie en 50ml water tot er een gladde massa ontstaat. Voeg de **cakemix** en de **helft van het cacao poeder** toe en meng goed. (De **rest van het cacao poeder** gebruiken we hier niet.) **Tip:** mix niet te hard en niet te lang – dan blijft je beslag mooi luchtig.



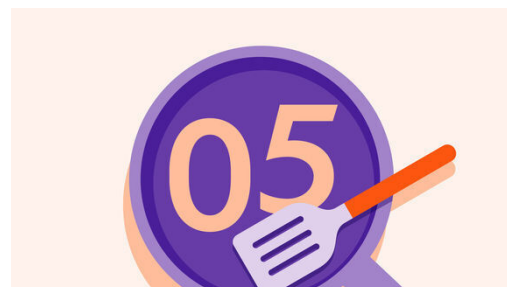
3. Cake bakken

Giet het **beslag** in de bakvorm en bak de **cake** 30-35min in de oven tot ie gerezen en goed doorbakken is. Test dit met een tandenstoker of satéprikker: prik in het midden en als het stokje er helemaal schoon uitkomt, is de **cake** klaar.



4. Frosting maken

Roer ondertussen de **crème fraîche**, de **helft van de poedersuiker**, de **helft van de kaneel** en een snufje zout goed door elkaar. De **rest van de poedersuiker** kun je in een ander gerecht gebruiken – de **kaneel** hebben we zo nog nodig.



5. Cake afmaken en serveren

Laat de **cake** afkoelen in de bakvorm. Leg de bakvorm ondersteboven op een bord of snijplank en tik erop, zodat de **cake** eruit valt. Zet de **cake** rechtop en bestrijk de bovenkant met de **frosting**. Bestrooi met de **rest van de kaneel** en de **pinda's**. serveer.



6. Spread the love

Wil je liever kleine cupcakes maken om uit te delen? Dat kan! Pak een paar cupcake-/muffinvormen en doe er papieren vormpjes in. Vul de vormpjes tot ongeveer de helft of driekwart met het beslag. Bak ca. 20min en test met een tandenstoker of ze gaar zijn (zie stap 3). Laat afkoelen en bestrijk dan met de frosting.