



Smeuïge tahincake

met amandel-sesamtopping en slagroom



ca. 1u



2 personen

Onze tahincake is als een goede vriendschap - opwekkend en hartverwarmend! De fijne amandel-sesamtopping levert de nodige crunch. En wat mag er niet ontbreken aan een lekker stuk cake? Natuurlijk: slagroom! Serveer deze cake aan je favorieten - of misschien maak je er zelfs nieuwe vrienden mee?

Wat je van ons krijgt

- 300g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 50g tahin ¹¹
- 2 biologische eieren ³
- 200g witte suiker
- 200ml slagroom ⁷
- 50g amandelschaafsel ¹⁵
- 2 zakjes sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- 100ml plantaardige olie
- 55g boter ⁷
- 2el honing
- zout

Kookgerei

- oven
- springvorm (22cm Ø)
- bakpapier
- kleine kookpan
- handmixer
- keukenweegschaal
- maatbeker
- garde

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

Kooktip

Dit recept maakt 8 porties. // Steek een tandenstoker in het midden van de cake, komt het er schoon uit dan is de cake gaar.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 590kcal, vet 35.8g, koolhydraten 56.9g, eiwit 10.2g



1. Beslag voorbereiden

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht). Bekleed de bodem van een springvorm (20-22cm Ø) met bakpapier en vet de rand in met 1tl zachte boter. Meng de **bloem** met de **helft van het bakpoeder** en een flinke snuf zout. Roer met een garde de **tahin** met 100ml plantaardige olie glad.



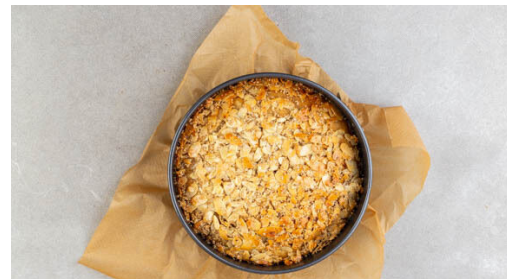
4. Topping maken

Begin na ca. 20min van de baktijd met het maken van de **topping**. Houd **1tl suiker** apart. Doe de **rest van de suiker**, de **amandelen**, de **sesam**, 50g boter, 2el honing en een snuf zout in een kleine kookpan. Verwarm al roerende op laag vuur, tot de boter gesmolten is.



2. Beslag maken

Klop de **eieren** en **150g suiker** in 2-3min schuimig met een handmixer. Schenk al roerende het **tahinmengsel** erbij. Meng de **helft van de slagroom** met 200ml koud water en voeg toe aan het **ei-tahinmengsel**. Meng alles grondig met de **bloem**.



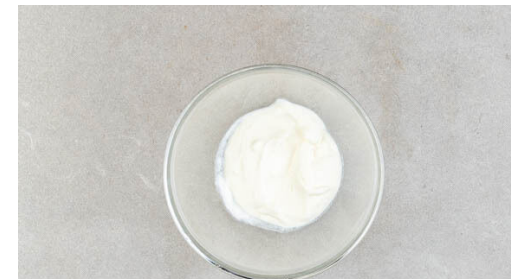
5. Cake afmaken

Neem de **cake** na ca. 30min baktijd uit de oven en bestrijk gelijkmatig met de **amandel-sesamtopping**. Bak dan nog 10-15min bovenin de oven, tot het **beslag** doorbakken is. **Tip:** bedek de **cake** met aluminiumfolie als de **cake** voor het einde van de baktijd te donker wordt.



3. Cake voorbakken

Schenk het **beslag** in de springvorm. Bak ca. 30min in het midden van de oven, tot de **cake** van buiten stevig is maar nog niet doorbakken van binnen.



6. Sahne schlagen

Neem de gebakken **cake** uit de oven en laat 10-15min afkoelen. Klop de **rest van de slagroom** met **1tl suiker** stijf met een handmixer. Maak de **cake** voorzichtig los uit de springvorm, snijd in stukken en serveer met de **slagroom**.