



Special: sinaasappel-yoghurtcake

met witte chocolade-roomkaasglazuur



40-50min



2 personen

Deze week is het Wereld Chocolate Dag - op 7 juli om precies te zijn. En dat moet gevierd worden! Onze bijdrage: een zomerse cake met een heerlijke glazuur van chocolade, uiteraard. En vandaag in het wit. Onweerstaanbaar in combinatie met roomkaas en frambozenkruim. En de binnenkant mag er ook wezen: de yoghurt maakt 'em lekker luchtig en de sinaasappel maakt het helemaal af. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 sinaasappel
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje witte suiker
- 2 eieren ³
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje witte chocoladedruppels ^{6,7}
- 1 pakje roomkaas ⁷
- 1 zakje frambozenpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- oven
- cakevorm, 30x12cm
- kookpan
- keukenweegschaal
- handmixer
- garde of staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Dit recept maakt 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 930kcal, vet 61.1g,
koolhydraten 85.5g, eiwit 5.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Vet een cakevorm in met 1el boter en bestuif met **1-2tl bloem**. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit. Laat 40g boter op kamertemperatuur komen.



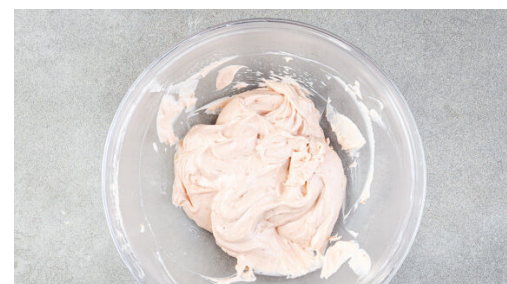
4. Chocolade smelten

Vul een kleine kookpan met 3-4cm water en breng het aan de kook. Plaats een hittebestendige kom op de pan en zorg ervoor dat deze het water niet raakt. Doe de **chocoladedruppels** in de kom en roer tot de **chocolade** helemaal gesmolten is. Neem van het vuur en laat afkoelen.



2. Beslag maken

Zeef **130g bloem** met **2tl bakpoeder** boven een kom en roer er 1/2tl zout door en zet opzij. Meng **150g suiker** en de **sinaasappelsap** met een garde, tot de **suiker** vochtig wordt. Voeg dan de **eieren**, de **yoghurt**, **2el sinaasappelsap** en 130ml plantaardige olie toe en klop het geheel tot een glad beslag.



5. Glazuur maken

Klop de **roomkaas** met de 40g boter met een handmixer romig. Voeg **1el sinaasappelsap** en **1tl frambozenpoeder** toe. Roer het **mengsel** geleidelijk door de **chocolade** en klop het luchtig.



3. Cake bakken

Roer de **gemengde droge ingrediënten** in twee delen door het **beslag**, tot er zo min mogelijk klontjes meer in zitten maar roer niet te lang. Giet het **beslag** in de cakevorm, strijk het glad en bak 45-50min in de oven. Je kunt een priktest doen met bv. een tandenstoker, de **cake** is gaar wanneer er geen **deeg** aan de tandenstoker blijft kleven.



6. Cake afmaken

Laat de **cake** volledig afkoelen, en neem het dan uit de vorm. Bestrijk de bovenkant met de **glazuur** en bestrooi met de **rest van de frambozenpoeder naar wens**. Snijd de **cake** in 8 plakken en serveer.