

# DINNERLY



## Special: ananascake met kokos en passievruchtglazuur



40-50min



2 personen

De tropische combinatie van ananas en kokos geeft ons een extra zomers gevoel! We verwerken ze dit keer niet in een piña colada, maar maken er een lekker smeuijge cake van. Daar voegen we een glazuur van passievrucht aan toe, waardoor de cake nóg verfrissender wordt. Perfect voor in de tuin of op het strand!

## WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 pakje tarwebloem <sup>1</sup>
- 1 zakje bakpoeder
- 1 blikje ananasstukjes
- 1 pakje kokosmelk
- 2 passievruchten
- 50g poedersuiker

## WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei <sup>3</sup>
- 75g suiker
- 70ml plantaardige olie
- zout

## KOOKGEREI

- oven
- cakevorm, 30x12cm
- bakpapier
- garde
- maatbeker
- keukenweegschaal
- zeef

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

## ALLERGENEN

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

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 957kcal, vet 55.0g, koolhydraten 103.0g, eiwit 13.7g



### 1. Droge ingrediënten mengen

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Bekleed een cakevorm (of ovenschaal) met bakpapier. Zet **1/2el bloem** opzij voor het **glazuur**. Meng de **rest van de bloem** met **6g (ca. 1tl) bakpoeder** en 4g zout.



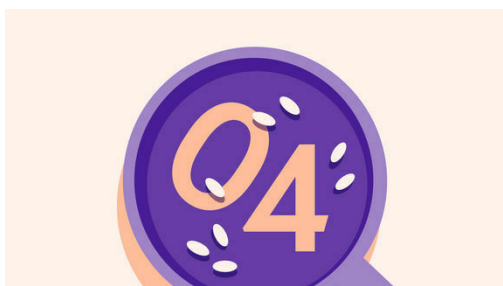
### 2. Beslag maken

Giet de **ananasstukjes** af boven een kom, zodat je het vocht opvangt. Pak een garde en meng 75g suiker en 70ml plantaardige olie. Voeg **130ml kokosmelk** en 1 ei toe en roer 1-2min. Voeg het **bloemmengsel** toe en roer kort, tot het beslag glad is. Schep de **ananasstukjes** er voorzichtig doorheen.



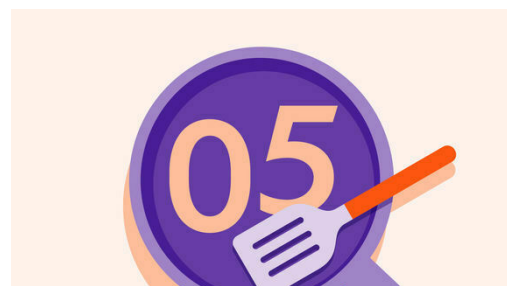
### 3. Cake bakken

Vul de cakevorm met het **beslag**. Bak 35-40min in de oven tot de **cake** gerezen en goudbruin is. **Tip:** Prik een tandenstoker in de **cake**, als ie er zonder **beslag** uitkomt is je **cake** klaar. Haal 'm uit de oven en laat ca. 20min afkoelen op een rooster. Haal de **cake** uit de vorm.



### 4. Glazuur maken

Halveer de **passievruchten** en doe het **vruchtvlees mét pitten** in een kleine kookpan. Roer er **2el ananasvocht**, **1/2el bloem** en de **rest van de kokosmelk** door. Breng op middelhoog vuur aan de kook, tot het **glazuur** dikker wordt. Voeg de **helft van de poedersuiker (25g)** toe en roer tot er geen klontjes meer te zien zijn.



### 5. Afmaken

Laat de **cake** en het **glazuur** op kamertemperatuur komen en giet het **glazuur** dan over de **cake**.



### 6. De kern van de zaak

De pitten van de passievrucht zijn eetbaar en zien er leuk uit op je cake. Als je toch liever geen pitten in je glazuur hebt, kun je het vruchtvlees eerst in een zeef doen en met een lepel of rubberen spatel langzaam door de zeef drukken. Zo blijven de pitten achter en hou je alleen vocht en vruchtvlees over voor het glazuur.