Appel-chocoladecake

Ingrediënten

1 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
1 pak(ken) Koopmans Appel-kaneelcake
175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
3 tl. (theelepels) Cacaopoeder
4 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
3 tl. (theelepels) Water
25 g (gram) Custard (bijv. Koopmans)
250 ml Melk
25 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
Boter om in te vetten

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Schilmesje

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem of gebruik bakspray (bijv. van Dr. Oetker)

> **Strook bakpapier**
> Wil je de cake straks extra makkelijk uit de vorm halen? Knip een brede strook bakpapier uit en leg deze in de cakevorm.

2. Chocoladecakebeslag maken

Schil de **appel (1 stuks**), verwijder het klokhuis en snijd de appel in dunne schijfjes.

Doe de appels in een kommetje en voeg ongeveer tweederde van het **zakje kaneelsuiker** toe.

Klop de **boter (175 g**) met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Appel-kaneelcake)**, de **cacao (3 el)**, het **water (3 el)** en de **eieren (4 stuks)** in een keer toe aan de beslagkom met de boter.

Klop het beslag met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Schep het beslag in de cakevorm en steek de appel-kaneelschijfjes erin. Niet te diep, je moet ze nog wel blijven zien. Strooi het restant kaneelsuiker over de appelschijfjes.

Bak de cake in 60-65 minuten gaar en goudbruin. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal de cake uit de vorm en laat deze met de bolle kant naar boven op een rooster afkoelen.

> ### Zachte boter
> Zorg dat de boter echt op kamertemperatuur is, dit zorgt ervoor dat de cake lekker luchtig wordt.

> ### Mixen
> Het is verleidelijk om langer te mixen, maar dit kun je beter niet doen. Als je langer klopt dan de aangegeven tijden, wordt het beslag te luchtig. De cake kan daardoor inzakken.

3. Custardsaus maken

Weeg voor de saus de **custard (25 g Koopmans Custard)** en de **suiker (25 g)** in een schoon kommetje. Roer een klein beetje van de **melk (2 el)** door het custard-suikermengsel en maak er een glad papje van.

Breng de rest van de **melk (250 ml**) aan de kook in een steelpan en klop het custardpapje erdoor. Laat het nog 2 minuten zachtjes door koken.

Laat de vanille custardsaus afkoelen. Serveer de appel-chocoladecake samen met de custardsaus.