Appel-kaneelcake met dulce de leche

Ingrediënten

1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
415 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Appel-kaneelcake
1 Stuk(s) Appel
125 g (gram) Witte basterdsuiker

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Pan (met water)
Mengkom
Bloem om te bestuiven
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Leg het ongeopende **blikje gecondenseerde melk** zonder de wikkel en een pan met flink water (blikje moet onder staan) en laat deze ongeveer 3 uur op een klein vuurtje pruttelen. Het water moet af en toe bijgevuld worden zodat het blikje onder water blijft staan. Het water mag niet koken. Laat het blikje helemaal afkoelen voordat je het opent.

2. Appel-kaneelcake beslag maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C) en vet het cakeblik in, bestuif het met wat bloem en zet het cakeblik apart.

Roer de **roomboter (175 g)** zacht in een beslagkom.

Voeg de **eieren (4 stuks)** en de mix uit het **pak Koopmans Appel-kaneelcake** in één keer toe en mix met de mixer op de laagste stand 1 minuut. Daarna nog 2-3 minuten op de hoogste stand.

Voeg de kaneelsuiker uit het pak en de **appel** in blokjes toe en roer deze door het cakebeslag.

3. Appel-kaneelcake bakken

Spatel het beslag in de cakevorm en bak de appel-kaneel cake in ongeveer 60 minuten op 160 graden en laat deze helemaal afkoelen.

4. Dulce de leche crème maken

Mix de **roomboter (240 g)** met de **witte basterdsuiker (80 g)** in ongeveer 10 minuten tot een witte luchtige massa. Voeg 6 lepels van de eerder gemaakte dulce de leche lepel voor lepel toe en mix deze door het botermengsel.

Doe de dulce de leche crème in een spuitzak met kartelmondje en spuit deze royaal over de afgekoelde appelcake.