Chocolade Stroopwafelcake

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Stroopwafelcake
4 Stuk(s) Ei
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
4 Stuk(s) Stroopwafels
Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Stroopwafel choco-cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg in één keer de **cakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Stroopwafel cake)** en de **4 eieren** toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een ½ minuut tot een glad geheel.

Klop het cakebeslag daarna met de mixer op de hoogste stand 2-3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Snijd **twee stroopwafels** in stukjes van 1 cm en verdeel deze samen met de **chocolate chips** door het cakebeslag.

3. Chocolade Stroopwafelcake bakken

Doe het cakebeslag in de cakevorm en strijk het glad.

Snijd de overige **twee stroopwafels** in stukjes van 2 cm en verdeel deze over de cake.

Bak de cake in 70-80 minuten gaar en goudbruin.

Zet de cake in het blik op een rooster, leg een theedoek over de cake en laat de cake 30 minuten afkoelen in het blik.

Haal daarna stroopwafelcake uit de vorm en laat deze op een rooster goed afkoelen. Pas als de stroopwafelcake volledig is afgekoeld, kun je deze voorzichtig aansnijden.