Drip kwarkcake met verse frambozen

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Kwarkcake
200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
3 Ei
1 Citroensap
200 ml Verse slagroom (onbereid)
250 g (gram) Mascarpone
0.5 Potje(s) Frambozenjam
20 ml Bessensap
1 Bakje(s) Frambozen
1 handje(s) Roze muisjes
150 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

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, bekleed de bodem en de lange wand met een stuk bakpapier en vet de korte kanten in. Strooi een beetje bloem in de cakevorm, verdeel het en klop het overige eruit.

2. Kwarkcakebeslag maken

Doe de **magere kwark (200 g)** in een beslagkom en voeg het **water (25 ml)**, de **cakemix (1 pak Koopmans Kwarkcake)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe.

Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad beslag. Klop daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

Spatel als laatste het **citroenrasp (van 1 citroen)** door het beslag.

3. Kwarkcake bakken

Schenk het beslag in de cakevorm, strijk glad en bak in de oven in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Is de prikker droog (er zit geen cakebeslag aan), dan is de cake gaar.

Haal de cake uit de oven en til met behulp van het bakpapier de cake eruit. Laat de cake daarna verder afkoelen op een rooster.

4. De vulling maken

Klop de **slagroom (200 ml)** stijf.

Klop in een andere kom de **mascarpone (250 g)** op met **poedersuiker (1 el)**. Spatel de slagroom erbij en mix het geheel tot een stevig mengsel.

Schep het in een spuitzak met kartelmondje en bewaar het zolang in de koelkast.

5. Kwarkcake versieren

Snijd de kwarkcake met een broodmes horizontaal in 3 plakken. Leg de onderste plak alvast op de plank of schaal waarop je de cake wilt serveren. Besmeer deze laag met een beetje **frambozenjam**. Spuit met de spuitzak toefjes room op deze laag.

Leg de middelste laag cake erop en herhaal de stappen met de frambozenjam en de room.

Roer een stevig glazuur van het **bessensap (20 ml)** en de **poedersuiker (150 g)**. Voeg steeds beetje bij beetje meer poedersuiker toe, totdat je een echt dik glazuur krijgt. Schep dit over in een spuitzak en verdeel het over de bovenkant van de cake.

Versier de bovenkant met de rest van de room, **frambozen** en natuurlijk wat **roze muisjes**.

Bewaar de cake in de koeling, of nog beter: serveer ‘m direct. Eet smakelijk!