Gangmaker cake

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
Jam (naar keuze)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Broodmes

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 met een bakspray.

.

> **Bloem**
> In plaats van bakspray kun je ook bloem gebruiken.

2. Cakebeslag maken

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

Voeg het **pak Koopmans Boerencake** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een minuut tot een glad beslag. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

3. Cake bakken

Doe het beslag in de cakevorm en plaats in de oven. Bak de cake in 60 tot 70 minuten goudbruin, haal uit de oven en laat op een rooster afkoelen.

4. Gangmaker cake maken

Snijd de cake in de lengte, in het midden, door en besmeer een kant met de jam (naar keuze). Leg vervolgens de andere kant er weer op. Leg de **zakjes Dr. Oetker Glazuur Choco (2 stuks)** in een pan of kom met heet water. Laat de chocolade voldoende smelten. Knip een hoekje van de zakjes en giet de chocoglazuur over de cake en laat hard worden. Maak mooie strepen over het chocoglazuur met de **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel**.

> Jam
> Gebruik bijvoorbeeld aardbeien- of abrikozenjam.