Kruidcake met mascarponetopping

Ingrediënten

75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Kruidcake
100 ml Water
3 Stuk(s) Ei
125 g (gram) Mascarpone
100 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Zakje(s) Walnoten (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Broodmes
Spatel

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 bloem of gebruik een bakspray.

2. Bak een kruidcake

Klop de **boter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de cakemix van de **Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake (1 pak)**, het **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad beslag.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag. Doe het beslag hierna in de cakevorm en bak de cake in circa 60 minuten gaar.

Laat de cake hierna eerst 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal dan de cake pas uit de vorm en laat de cake op een rooster verder goed afkoelen.

3. Mascarponetopping maken

Klop in een schone beslagkom de **mascarpone (125 g)** in 1 minuut los met de mixer op de laagste stand.

Voeg de **melk (100 ml)** en de **Mix voor de Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle mascarpone goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een frisse botercrème.

4. Kruidcake versieren

Snijd de afgekoelde kruidcake over de lengte in twee gelijke delen.

Bestrijk de onderste laag met een laagje frisse mascarponetopping.

Leg de tweede laag erop en bestrijk met de rest van de topping. Garneer met wat **walnootkruimeltjes (1 zakje)**.