Kwarkcake met framboos

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Kwarkcake
200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
3 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Frambozen

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
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 goed in en bestuif met wat bloem.

2. Kwarkcakebeslag maken

Doe de juiste hoeveelheid **magere kwark (200 g)** in een beslagkom en voeg het **water (25 ml)**, de **Koopmans Kwarkcake mix (1 pak)** 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 de **frambozen (150 g)** door het beslag.

3. Bak de kwarkcake met frambozen

Schenk het beslag in de cakevorm, strijk glad en bak in de oven in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake uit de vorm en laat 1 uur afkoelen op een rooster.

> Bewaar de cake niet onder plastic of in een afgesloten trommel, maar plaats de cake na het afkoelen terug in het cakeblik en dek af met een schone theedoek. Bewaar op kamertemperatuur.