

## Ingrediënten

105 g Suiker (kristalsuiker)  
15 g Maizena (bijv. Koopmans)  
105 g Koopmans Tarwebloem Biologisch  
60 g (gram) Eiwit  
20 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)  
4 Ei  
1 Eidooier  
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder  
5 el (eetlepels) Frambozenjam  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier  
Mengkom  
Mixer met gardes  
2 Spuitzak

---

## 1. Receptvideo Cakerol met hartjes

---

## 2. Voorbereiden

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 185°C).

Besmeer een bakplaat met wat boter en leg het bakpapier erop.

---

---

### 3. Maak een stevig beslag voor de hartjes

Roer met een garde in een kom de **suiker (20 g)**, de **maïzena (15 g)**, de **bloem (15 g)**, het **eiwit (1 stuks)** en de **gesmolten boter (20 g)** door elkaar.

Verdeel het mengsel over twee kommen en breng met een paar druppels **kleurstof** het beslag op kleur. Rood en roze voor de hartjes.

Vul twee spuitzakken met het gekleurde beslag en spuit roze en rode hartjes op het bakpapier.

---

### 4. Cakerol-beslag maken

Klop de **eieren (4 stuks)** en de **eidooier** met een mixer op hoge snelheid 1 minuut tot een luchtig mengsel. Voeg de **suiker (85 g)** toe en klop nog eens 3 minuten. Meng de **bloem (90 g)** met het **Backin bakpoeder (0,5 zakje)** en mix door het eimengsel.

Verdeel het beslag voorzichtig over de gekleurde hartjes op de bakplaat. Bak de biscuit 10 minuten in het midden van de hete oven.

---

### 5. Liefdescakerol maken

Neem direct uit de oven en stort de biscuit omgekeerd op een vel bakpapier. Laat het 10 minuten afkoelen en trek het bakpapier er voorzichtig af.

Smeer de **frambozenjam (5 el)** over de cake. Klop de **slagroom (250 ml)** samen met de **suiker (1 el)** op en smeer uit over de jam.

Rol de cakerol voorzichtig op en laat ten minste 30 minuten opstijven in de koelkast. Snijd de uiteindes eraf en serveer de rol!