Luchtige cake met roze hart

Ingrediënten

2 Stuk(s) Koopmans fijne cake
300 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
8 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
100 g (gram) Poedersuiker
2 tl. (theelepels) Water
1 Potje(s) Dr. Oetker Suikerhartjes
1 Potje(s) Dr. Oetker Zachte parels zilver

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes
Uitsteekvormpje hart

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 150°C) en plaats het rooster net onder het midden.

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **Koopmans Fijne Cake (1 pak)**, **melk (50 ml)** en **eieren (4 stuks)** in 1 keer toe en roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in ca 2 minuten tot een luchtig beslag.

Voeg naar eigen inzicht de **rode kleurstof** toe en spatel deze door het beslag.

3. Roze cake bakken

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar.

Laat de cake afkoelen en snijd deze in plakken. Steek hartjes uit de plakjes cake, zoveel als er achter elkaar in een cakeblik passen.

4. Tweede cakebeslag maken

Herhaal stap 1 t/m 5 en doe een klein laagje beslag in een cakevorm.

Zet de hartjes van cake rechtop tegen elkaar in het midden van het cakeblik en schep de rest van het beslag eromheen en eroverheen.

5. Witte cake bakken

Bak de cake in 60-70 minuten gaar.

Laat de cake helemaal afkoelen.

6. Cake versieren

Doe de **poedersuiker (100 g)** in een kommetje en voeg eerst de **rode kleurstof** en daarna eventueel **water (2 el)** toe tot er een dik papje ontstaat. Schenk deze royaal over de cake.

Bestrooi de cake met strooisels naar keuze (**Dr. Oetker Suikerhartjes** en evt. ook **Dr. Oetker zachte parels**).