Pandan Marmercake

Ingrediënten

1 Pak Koopmans fijne cake
4 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Roomboter (of margarine)
50 ml Melk (op kamertemperatuur)
1.5 Eetlepel(s) Pandan pasta

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

1. Oven voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op **150°C (heteluchtoven)** of **160°C (elektrische oven)**. De meest geschikte stand is de **elektrische ovenstand**.



2. Cakevorm invetten

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).



3. Boter luchtig kloppen

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



4. Beslag maken

Voeg de **cakemix**, **melk (50 ml)** en de **eieren (4)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in **1 minuut** tot een glad beslag.



5. Beslag luchtig kloppen

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand gedurende **circa 2 minuten** tot een luchtig beslag.

Doe de helft van het beslag in de cakevorm.



6. Pandan pasta toevoegen

Spatel de **pandan pasta (1,5 el)** door de andere helft van het cakebeslag.



7. Marmereffect creëren

Doe het overige beslag in de cakevorm en roer enkele keren met een vork door het beslag om een marmereffect te creëren.



8. Cake bakken

Bak de cake in **60-70 minuten** gaar en goudbruin. Na **3-4 minuten** kun je de bakvorm verwijderen en de cake verder laten afkoelen.