

Ingrediënten

75 g (gram) Boter
3 Stuk(s) Ei
130 ml Water
1 Pak Koopmans Kruidcake
4 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
3 Stuk(s) Eidooier
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
75 g (gram) Witte chocolade
225 ml Slagroom (ongezoet)
Snoep (bijv. zure matten)
Fondant (groen)
Sprinkles (naar keuze)

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
8 Stuk(s) Klein (weck)potje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrische oven 160°C / Heteluchtoven: 150°C / Gasoven: stand 2-3).

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Kruidcake bakken

Klop de **boter (75 g)** in een mengkom met de mixer zacht en romig. Voeg de **kruidcakemix**, het **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.

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

Zet de cake in de cakevorm op een rooster en laat de cake 10 minuten afkoelen. Haal de cake uit de vorm en laat gedurende een uur verder afkoelen.

Cake gaar?

Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

3. Witte chocolademousse bereiden

Week de **gelatine (4 blaadjes)** in ruim koud water.

Klop de **slagroom (250 ml)** tot yoghurt dikte en plaats deze in de koelkast. Smelt de **witte chocolade (75 g)** au bain-marie en zet vervolgens apart. Doe de **eierdooiers (3 stuks)** in een kom en klop deze wit en romig. Kook het **water (30 g)** en de **suiker (30 g)** en voeg dit suikerwater al kloppend toe aan de eidooiers.

Haal de gelatineblaadjes uit het water en doe de blaadjes in het pannetje van de suiker. Los de gelatine op door het heel even door te verwarmen (let op: niet koken!).

Klop de gelatine door het eimengsel totdat het mengsel helemaal glad is. Klop vervolgens de gesmolten chocolade door het eimengsel.

Spatel als laatste de opgeklopte slagroom door het eimengsel en laat de mousse iets opstijven. De mousse is nu klaar voor gebruik.

Schep of spuit de mousse in een glas of potje. Laat de mousse minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

4. Sneeuwbol dessert maken

Snij van de kruidcake kleine huisjes. Plak zure matjes op de bovenkant als dakje. Maak van fondant kerstboompjes en versier deze met sprinkles.

Plaats de huisjes en de boompjes net voor serveren op de mousse.