Speculaascake met chocoglazuur

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Boerencake
200 g (gram) Boter of margarine
4 Stuk(s) Ei
4 tl (theelepels) Koekkruiden
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
12 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
125 g (gram) Speculaas

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Koekenpan
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.

2. Speculaascakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Boerencake)**, de **eieren (4 stuks)** en de **koekkruiden (4 tl)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig speculaascakebeslag.

3. Speculaascake bakken

Doe het speculaasbeslag in de cakevorm en strijk het beslag glad. Bak de speculaascake in 55 - 60 minuten gaar.

Laat de speculaascake 10 minuten afkoelen, haal vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.

Bereid het glazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet het **chocoladeglazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco)** over de afgekoelde speculaascake.

Rooster het **amandelschaafsel (12 g)** in een droge koekenpan goudbruin. Breek de **speculaas (125 g)** in kleine stukken. Decoreer de cake met het amandelschaafsel en de stukjes speculaas.