

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans plaatcake appelkruimel  
130 g (gram) Roomboter (of margarine)  
75 Melk  
2 Stuk(s) Ei  
12 el (eetlepels) Speculoospasta  
200 ml Verse slagroom (onbereid)  
2 Zakje(s) Vanillesuiker  
Speculooskoekjes

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Bakplaat

---

## 1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **140 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven) **stand 3** (gasoven)

Vouw de bakvorm (volg de instructies op de bakvorm) en zet deze op de bakplaat.

---

## 2. Kruimelbodem maken

Klop **50 gram boter** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de kruimelmix samen met **25 ml water** (afwegen is nauwkeuriger) toe en meng het geheel met een mixer in de hoogste stand in een halve minuut tot fijne kruimels. Verdeel de kruimels in een dunne laag over de bodem van de bakvorm en druk het licht aan.

---

---

### 3. Speculoos cake maken

Doe de cakemix, **de eieren (2)**, **de melk (75 ml)** en **het boter (80 g)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag voorzichtig gelijkmatig over de kruimelbodem en strijk glad met een lepel.

Verspreid de **Speculoos pasta (6 el)** over de cake en trek met een vork streken door het beslag voor het marmer-effect.

---

### 4. Cake bakken

Bak de cake in het midden van de oven in 40 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de oven en laat de cake goed afkoelen.

---

### 5. Cake versieren

Doe de slagroom, vanillesuiker en de speculoospasta in een kom en klop de slagroom stijf.

Spuit de slagroom op de randen van de cake, decoreer met de licht verwarmde speculoospasta en de koekjes.

Snijd bij het uitserveren de onderkant los van de bakvorm.