Speculooscake

Ingrediënten

1 Pak Koopmans plaatcake appelkruimel
130 g (gram) Roomboter (of margarine)
75 Melk
2 Stuk(s) Ei
12 tl. (theelepels) 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, de vanillesuiker en **3 eetlepels speculoospasta** in een kom en klop dit tot de slagroom stevig is. Doe de slagroom in een spuitzak en spuit toefjes langs de randen van de cake. Verwarm de overige **3 eetlepels speculoospasta** kort zodat deze wat zachter wordt en verdeel dit over de cake. Versier de cake met de speculooskoekjes. Snijd bij het serveren de cake voorzichtig los van de onderkant van de bakvorm.