Stroopwafel-bananencake

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Stroopwafelcake
4 Stuk(s) Ei
2 Stuk(s) Banaan
4 Stuk(s) Stroopwafels
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Theedoek

1. Voorbereiden

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem.

2. Cakebeslag maken

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

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Stroopwafel cake)** en **eieren (4 stuks**) in één keer toe.

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

Snijd de **stroopwafels (2 stuks)** in kleine stukjes van ca. 1 cm en meng deze met de **banaan (2 stuks)** met een spatel door het beslag.

Doe het beslag in de cakevorm en strijk het beslag glad. Snijd de overige **stroopwafels (2 stuks)** in kleine stukjes van 1 cm en verdeel deze over de cake.

3. Bak een stroopwafel-bananencake

Bak de cake in circa 60 – 70 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake uit de oven en zet de cake in het bakblik op een rooster en leg een theedoek over de cake. Laat de stroopwafel-bananencake 30 minuten afkoelen voordat het cakeblik verwijderd.

> **Tip van thuisbakker Martin**
> Voor variatie probeer eens stroopwafel cake met sinaasappel