Ube cake

Ingrediënten

1 Stuk(s) Koopmans fijne cake
150 g (gram) Roomboter (of margarine)
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk (op kamertemperatuur)
25 ml Melk (voor de ube poeder)
50 g (gram) Ube poeder (100%)

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes



1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrische oven: **160 graden,** heteluchtoven: **150 graden**).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).



2. Boter luchtig kloppen

Klop met de mixer de **150 gram boter** zacht en romig in een beslagkom.



3. Cakebeslag bereiden

Voeg de **cakemix**, **50 ml melk** en de **4 eieren** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in **1 minuut** tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa **2 minuten** tot een luchtig beslag.



4. Verdeel het beslag

Doe de ½ **van het beslag** in de cakevorm en strijk het beslag glad. Voeg aan het resterende beslag **50 ml melk** en het **ube poeder** toe en mix dit kort maar grondig door. Verdeel dit over het beslag in de cakevorm.



5. Creëren het marmereffect

Spatel met een vork vanuit het midden het chocoladebeslag grof door het vanillebeslag over de lengte van de cake, ga ook goed over de bodem. Draai de cakevorm om en herhaal dit.



6. Ube cake bakken

Bak de cake in **60-70 minuten** gaar en goudbruin. Na **3-4 minuten** kun je de bakvorm verwijderen en de cake verder laten afkoelen.

> ### Cake gaar?
> Prik met een (saté)prikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt, is de cake gaar.