# Valentijnscake met aardbeien

## Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
300 g (gram) Aardbeien
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 flesje(s) Dr. Oetker Suikerhartjes

## Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Kommetje

## 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 bakspray.

## 2. Aardbeien cake maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer zacht en romig in een mengkom. Voeg de **cakemix (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** 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 3 minuten tot een luchtig beslag.

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Controleer aan het einde van de baktijd of de cake gaar is. Haal de aardbeien cake uit de bakvorm en leg op een rooster om af te laten koelen.

> Gaar?
> Aan het einde van de baktijd kun je controleren of de cake gaar is door met een (saté)prikker in het midden van de cake te prikken. Wanneer de prikker er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.

## 3. Valentijns aardbeien cake versieren

Maak de **aardbeien (300 g)** schoon, verwijder het groen en halveer ze.

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg het **chocoglazuur (1 zakje)** minimaal 10 minuten in het hete water en zorg dat het zakje onderblijft. Kneed hierna het zakje nog eens goed door, knip een hoekje af en verdeel het glazuur over de cake.

Verdeel de **aardbeien** speels over het glazuur en garneer met de **suikerhartjes** sprinkles. Laat hierna het glazuur 30 minuten afkoelen om uit te harden.