Valentijnscake met frambozen en snoephartjes

Ingrediënten

150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans fijne cake
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk
200 g (gram) Aardbeienkwark
150 g (gram) Frambozen
15 Stuk(s) Snoephartjes

Keukenspullen

Cakeblik (20x20x5)
Mengkom
Mixer met gardes
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven

1. Receptvideo Valentijnscake met frambozen en snoephartjes

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet het vierkante bakblik in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

> **Bakspray**
> Je kunt ook invetten met een bakspray, bijv. van Dr. Oetker. Bestuiven met bloem is dan niet meer nodig, maar wel eerst goed laten drogen aan de lucht.

3. Bak een vierkante Valentijnscake

Klop de **boter (150 g)** in een mengkom met de mixer zacht en romig.

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Fijne Cake)**, de **eieren (4 stuks)** en de **melk (50 ml)** 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 2 minuten tot een luchtig beslag.

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

Haal vervolgens de cake uit het bakblik en leg op een rooster om af te laten koelen.

4. Valentijnscake decoreren

Verdeel de **aardbeienkwark (200 g)** over de afgekoelde cake. Het hoeft niet gladgestreken, maar laat de randen wel vrij zodat je nog iets van de cake ziet.

Verdeel de **frambozen (150 g)** en **snoephartjes (15 stuks)** speels over de Valentijnscake.