Wolkencake kaneel-appel schnitt

Ingrediënten

1 Stuk(s) Appel
400 ml Slagroom (ongezoet)
3 Stuk(s) Ei
1 Pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
250 g (gram) Mascarpone
4 tl (theelepels) Kaneel
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Cakeblik
Boter of bakspray om mee in te vetten
Weegschaal
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Broodmes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de bakvorm in met wat boter of een bakspray. Schil de **appel (1 stuk)**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes.

2. Maak het wolkencake beslag

Doe wat **slagroom (200 ml)** in een mengkom en voeg hier **eieren (3 stuks), kaneel (3 tl)** en de cakemix uit het **pak Dr. Oetker Wolken choco & vanille** aan toe. Laat het zakje cacaomix achterwege. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel de helft van het beslag in de cakevorm en strijk het glad. Verdeel de appelblokjes over het beslag en verdeel vervolgens de andere helft van het beslag over de appel.

3. Bak de kaneel-appelcake

Bak de kaneel-appelcake op het rooster in de voorverwarmde oven in 60 tot 70 minuten gaar. Verwijder na het bakken de cake uit de cakevorm en laat de cake volledig afkoelen op een rooster.

4. Kaneelroomvulling bereiden

Roer eerst de **mascarpone (250 g)** los. Klop de sl**agroom (200 g)** stijf met **vanillesuiker (2 zakjes)**. Roer de mascarpone door slagroom en voeg **kaneel (1 tl)** toe. Doe de kaneelroom in een spuitzak met kartelmondje en snijd de afgekoelde cake in 3 lagen. Decoreer elke cakelaag met de kaneelroom. Doe dit met een licht ronddraaiende bewegingen. Zeef eventueel nog een snufje kaneel over de bovenste roomlaag.