Zebra kwarkcake met kokos en chocolade

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Kwarkcake
200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
3 Stuk(s) Ei
50 g (gram) Kokosrasp
3 tl. (theelepels) Cacaopoeder

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

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

Vet de cakevorm goed in met wat boter of een bakspray.

2. Zebra kwarkcake maken

Zet de beslagkom op de weegschaal en weeg de **magere kwark (200 g**) af en voeg er **water (25 ml)** aan toe.

Voeg de **mix (1 pak Koopmans Kwarkcake)** en de **eieren (3 stuks**) in één keer toe.

Mix het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad geheel.

Klop het daarna met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig kwarkcakebeslag.

Schep de helft van het beslag in een andere kom. Spatel hier de **gemalen kokos (50 g)** door.

Spatel door de andere helft de **cacao (3 el)**, zodat je een donker chocoladecakebeslag krijgt.

Schep een paar lepels van het kokosbeslag in het midden van het blik. Schep hier wat chocoladebeslag op. Schep steeds, lepel voor lepel, het beslag om en om in het blik, net zolang tot beide kommen leeg zijn.

> Tip van thuisbakker Bibiana
>
> Voeg bij het beslag van een cake spekkoekkruiden toe. Spekkoekkruiden zijn bij een toko te verkrijgen.

3. Kwarkcake bakken

Bak de zebra kwarkcake in 60 minuten gaar.

Haal de kwarkcake uit de vorm en laat ‘m verder afkoelen op een rooster.

Gaarproef

Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.

Yoghurtcake bewaren

Laat de yoghurtcake goed afkoelen en doe de cake terug in de cakevorm. Dek de yoghurtcake vervolgens af met een schone theedoek. Bewaar de yoghurtcake niet in plastic of een afgesloten trommel.