

Ingrediënten

150 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak Bakken.nl Cakemix
4 stuk(s) Ei
50 ml Melk
200 g Aardbeienkwark
150 g Frambozen
15 stuk(s) Snoephartjes

Keukenspullen

Cakeblik (18x18 cm)
Mengkom
Mixer met gardes
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven

1. Video Valentijnscake

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)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

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 de bakblik en leg deze 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.