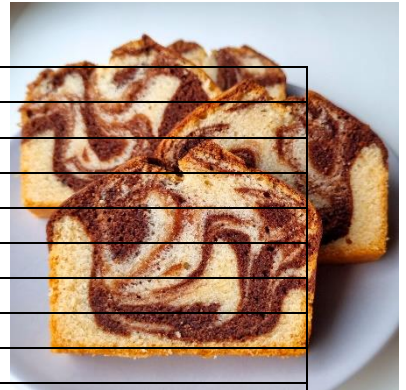


Blok	Beslag (les 1)
Recept	Marmercake met cacao
Variatie	- Marmercake met cacao - Appel-limoen cake - Appel-kaneel cake - Appel-speculaas cake - Stroopwafelcake
Doel	Als je een cake wil bakken dan zal je het beslag op de juiste manier moeten kloppen → niet te lang.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=yatWV4wljhg

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
200 gram ongezouten roomboter	Bakblik
200 gram fijne kristalsuiker	Mixer
200 gram zelfrijzend bakmeel	Weegschaal
8 gram vanillesuiker	Beslagkom (2x)
4 eieren	Kommetjes
Mespunt zout	Mes
2 eetlepels cacao	Lepel
2 eetlepels melk	Satéprikkers
	Snijplank
Bakspray	Spatel/pannenlikker



	Stappenplan	Check
1.	Doe de boter, suiker en vanillesuiker in de beslagkom.	
2.	Mix dit tot een romig mengsel.	
3.	Voeg de eieren één voor één toe.	
4.	Mix ook dit tot een glad mengsel.	
5.	Voeg het zelfrijzend bakmeel en een snufje zout beetje bij beetje aan het beslag toe.	
6.	Blijf mixen tot je een glad beslag hebt.	
7.	Haal de helft van het beslag uit de beslagkom en doe dit in een andere beslagkom.	
8.	Maak in een kommetje een papje van de cacaopoeder en melk.	
9.	Giet dit mengsel in één van de beslagkommen en mix dit tot een mooi chocoladebeslag.	
10.	Spray het bakblik in met de bakspray → denk ook aan de randen en de hoeken.	
11.	Schep het vanillebeslag in het bakblik.	
12.	Spreid gelijkmatig uit met een spatel.	
13.	Doe hetzelfde met het chocoladebeslag → doe dit bovenop het vanillebeslag in het bakblik.	
14.	Roer met een mes kort door het beslag → zo krijg je een mooi marmer effect.	
15.	Bak de cake in 60 minuten gaar op 175°C.	
16.	Controleer vlak voor het einde van de baktijd of de cake gaar is met een houten satéprikker → als de prikker schoon uit de kant komt dan is de cake gaar.	
17.	Na het bakken laat je de cake 10 minuten afkoelen in de vorm.	
18.	Hierna leg je de cake op een snijplank en laat je hem volledig afkoelen.	

