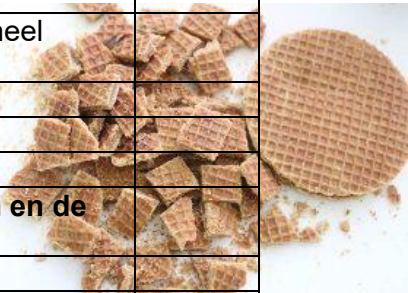


|                 |                                                                                                                                                                                               |                                                                                    |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Blok</b>     | <b>Beslag (les 1)</b>                                                                                                                                                                         |  |
| <b>Recept</b>   | <b>Stroopwafelcake</b>                                                                                                                                                                        |                                                                                    |
| <b>Variatie</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marmercake met cacao</li> <li>- Appel-limoen cake</li> <li>- Appel-kaneel cake</li> <li>- Appel-speculaas cake</li> <li>- Stroopwafelcake</li> </ul> |                                                                                    |
| <b>Doel</b>     | Als je een cake wil bakken dan zal je het beslag op de juiste manier moeten kloppen<br>→ niet te lang.                                                                                        |                                                                                    |
| <b>Filmpje</b>  | <a href="https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V1324671/au-bain-marie-smelten">https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V1324671/au-bain-marie-smelten</a>                                         |                                                                                    |

| 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                    |
| 4 stroopwafels                | Satéprikkers           |
| 1 mespunt kaneel              | Snijplank              |
| 50 gram fudge                 | Koksmes/aardappelmesje |
|                               | Spatel/pannenlikker    |
|                               | Kookpan                |
| Bakspray                      | Houten lepel           |

|     | 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, een snufje zout en een mespunt kaneel beetje bij beetje aan het beslag toe.                                                        |  |
| 6.  | Blijf mixen tot je een glad beslag hebt.                                                                                                                         |                                                                                       |
| 7.  | Snijd of breek 3 stroopwafels in kleine stukjes.                                                                                                                 |                                                                                       |
| 8.  | Spatel deze stukjes door het beslag.                                                                                                                             |                                                                                       |
| 9.  | Spray het bakblik in met de bakspray → <b>denk ook aan de randen en de hoeken.</b>                                                                               |                                                                                       |
| 10. | Schep het beslag in het ingevette bakblik.                                                                                                                       |                                                                                       |
| 11. | Bak de cake in 60 minuten gaar op 175°C.                                                                                                                         |                                                                                       |
| 12. | Controleer vlak voor het einde van de baktijd of de cake gaar is met een houten satéprikker → <b>als de prikker schoon uit de kant komt dan is de cake gaar.</b> |                                                                                       |
| 13. | Na het bakken laat je de cake 10 minuten afkoelen in de vorm.                                                                                                    |                                                                                       |
| 14. | Smelt de fudge au bain-marie, het duurt ongeveer 10 minuten tot de fudge is veranderd in een karamelsaus.                                                        |                                                                                       |
| 15. | Hierna leg je de cake op een snijplank en laat je hem volledig afkoelen.                                                                                         |                                                                                       |
| 16. | Verdeel de saus over de cake.                                                                                                                                    |                                                                                       |
| 17. | Snijd of breek de laatste stroopwafel in kleine stukjes en verdeel deze over de karamelsaus.                                                                     |                                                                                       |

