

Taart en toet



voor ± 8-10 personen



HOMEMADE SPELTCAKE MET KERSEN

250 gr verse kersen

2 theelepels bakpoeder

200 gr speltbloem

1 theelepel roomboter

150 gr kokosolie

50 gr poedersuiker

150 gr rietsuiker

een snufje zout

4 biologische eieren

cakevorm

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet daarna de cakevorm in met wat boter en was en ontpit de kersen met scherp mesje of speciale kersenontpitter. Zet dit even apart. Mix de kokosolie samen met de suiker (als je harde kokosolie gebruikt, smelt dit dan eerst even in een pan). Voeg dan één voor één de eieren toe en blijf mixen. Voeg daarna het zout en bakpoeder toe. Doe de helft van de speltbloem erbij, mix dit tot een glad geheel en doe vervolgens de rest erbij en mix totdat het een glad geheel is. Doe het beslag in de cakevorm en verdeel de (ontpitte) kersen er over. Bak de cake in ongeveer 55 minuten gaar, prik met een cocktailprikker in de cake om te controleren of de cake gaar is. Haal de cake uit de oven, laat deze even afkoelen en bestrooi de cake als finishing touch met wat poedersuiker.