

Taart en toet



Biologische cacaopoeder van Australian, online te bestellen op australianhomemade.com/nl/alle-chocolade

voor ± 6-8 personen



CAKE MET RABARBERJAM, CACAO TOPPING EN KOKOS

200 gr biologische roomboter	3-4 eetlepels rabarberjam (zie ontbijt)
200 gr biologische speltbloem	100 gr biologische poedersuiker
200 gr biologische rietsuiker	2 eetlepels biologische kokosrasp
4 grote biologische eieren	1 eetlepel biologische cacaopoeder
1 zakje biologische vanillesuiker	vierkante cakevorm (15 cm)
een snufje zeezout	

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 graden. Mix de (zachte) boter, de rietsuiker, de vanillesuiker en het snufje zout in minimaal 5 minuten tot een gladde massa. Voeg daarna één voor één de eieren erdoor. Mix het daarna nogmaals 5 minuten goed door op de hoogste stand en voeg dan de speltbloem toe. Mix het tot een mooi beslag en vet het bakblik in met wat boter. Giet het beslag erin en zet het bakblik in de oven. Bak de cake in ongeveer 50 minuten goudbruin. Controleer even met een satéprikker of de cake gaar is, als er nog beslag aan de prikker blijft hangen moet hij nog even in de oven. Laat de cake vervolgens op een rek afkoelen en snij de cake dan horizontaal door midden. Besmeer de binnenkant met de rabarberjam en leg de bovenkant van de cake er weer bovenop. Maak dan de cacao topping door de poedersuiker en de cacaopoeder in een kom te doen en er 1 eetlepel water bij te doen. Roer dit goed door elkaar. Smeer dit bovenop de cake en verdeel de kokosrasp erover. Snij als laatste de cake in stukken.