

COLA CAKE

MAART 2024

Benodigdheden : voor **8** personen

		Olie om in te vetten
250	gr	Zelfrijzende bloem
0,5	kl	Sodium bicarbonate
3	kl	Cacao poeder (opgehoopte kl) geen nesquick
300	gr	Bruine basterd suiker – of gewone suiker
2	st	Eieren – losgeslagen
1	kl	Vanille-extract
250	gr	Boter – echte
2	dl	Coca cola
7,5	cl	Melk
Voor de glazuur	200	gr Bloedsuiker
	100	gr Boter – echte
	2	el Coca cola (mag ook Pepsi zijn ☺)
	2	el Cacao poeder (geen nesquick....)

Bereidingstijd: 25 minuten + 55 minuten oven

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 180°C en olie een bakvorm van 24 cm doorm. in met losse bodem.
Zeef 250 gr zelfrijzende bloem samen 0,5 kl bicarbonate en 3 kl cacao poeder in een ruime kom.
Roer er 2 losgeklopte eieren en 1 kl vanille extract of 1 zakje vanillesuiker door.
Smelt 250 gr echte boter in een pannetje op laag vuur en doe er dan 2 dl cola bij.
Meng even goed door maar laat het NIET koken.
Neem van het vuur en giet er 7,5 dl melk bij. (brengt de temp. lager)
Meng nu dit mengsel vlug, maar niet te lang, door de bloem.
Giet het in de geoliede vorm en zet het meteen in de oven.
Bak gedurende ong. 40 minuten en controleer met een prikker of de taart gaar is.
Neem dan uit de oven en laat nog ong. 15 minuten rusten in de vorm.
Ondertussen kan je de glazuur maken.
Zeef 200 gr bloedsuiker in een ruime kom.
Doe 100 gr echte boter in een pannetje en laat zachtjes smelten.
Doe er 2 el cola en 2 el cacao poeder bij en breng het even aan de kook.
Giet dit nu bij de gezeefde bloedsuiker en meng alles goed door elkaar.
Met de cake nog steeds in de vorm kan je nu het glazuur op de cake gieten en volledig laten opstijven.
Even met een scherp mes langs de zijkant gaan om alles los te maken en klaar is de cake.
Smakelijk.

Naar een recept van James Martin – sterrenchef in Engeland.

*_*_*_*_*_*_*_*_*_*

=====