

Karnemelkcake met pecannoten

Wil je graag eens niet de "standaard" cake maken? Probeer het dan eens met karnemelk! Heerlijk in combinatie met pecannoten. Simpel en lekker luchtig.

Ingrediënten:

- 1 ei
- 220 gram bruine suiker
- 2 el vloeibare boter (of gesmolten boter)
- 250 ml karnemelk
- 250 gram zelfrijzende bloem
- 1/2 tl baksoda
- 1/2 tl zout
- 60 gram gehakte pecannoten
- eventueel 150 gram chocolade en 100 ml room voor de ganache

Bereiding:

1. Mix het ei samen met de suiker en boter.
2. Voeg de karnemelk toe en daarna de bloem, baksoda en zout.
3. Roer de pecannoten onder het mengsel.
4. Giet het deeg in een beboterde bakvorm (*een springvorm van 20cm doorsnede is ideaal*) en laat het 10 minuten rusten (dan rijst hij al een beetje).
5. Zet de cake 50 min in een voorverwarmde oven op 180°C.
6. Je kan eventueel nog een chocolade ganache maken om de taart nog lekkerder te maken.
7. Controleer of de cake gaar is en haal hem uit de oven.

Afwasstatus:

- maatbeker
- 2 kommen
- mes
- snijplank
- eetlepel
- theelepel
- mixer
- cakevorm