

Paascake

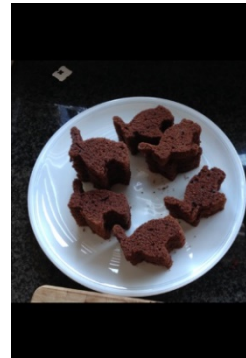
Benodigdheden voor beide cakes:

400 gram suiker
400 gram bloem
40 gram cacao poeder
400 gram zachte boter
8 eieren
4 theelepels bakpoeder
2 zakje vanillesuiker
Citroenrasp
Cakeblik 30cm
[Uitsteekvorm haas](#)



Chocoladecake

Ingrediënten:
200 gram suiker
200 gram bloem
40 gram cacao poeder
200 gram zachte boter
4 eieren
2 theelepels bakpoeder
1 zakje vanillesuiker
Citroenrasp



Verwarm de oven voor op 175 graden

Roer de boter en suiker net zo lang totdat het luchtig en romig wordt. Voeg een voor een de eieren toe. Wacht met het toevoegen van het volgende ei, totdat het voorgaande ei geheel is opgenomen.

De bloem, cacao met het bakpoeder zeven en voeg dit al mixende toe aan het mengsel. Giet het mengsel in de cakevorm en bak hem circa 60 minuten. Check met een satéprikker of deze gaar is en laat de cake afkoelen. Snij de cake in plakken en steek met een paashaasvorm figuurtjes uit de cake.

Vet een cakeblik in en bestuif deze met bloem.

Zet de paashaasjesfiguurtjes strak tegen elkaar in de vorm.

Maak daarna de vanillecake.

Vanillecake

Ingrediënten:
200 gram suiker
200 gram bloem
200 gram zachte boter
4 eieren
2 theelepels bakpoeder
1 zakje vanillesuiker
Citroenrasp



Verwarm de oven voor op 180 graden

Roer de boter en suiker net zo lang totdat het luchtig en romig wordt. Voeg een voor een de eieren toe. Wacht met het toevoegen van het volgende ei, totdat het voorgaande ei geheel is opgenomen.

De bloem met het bakpoeder zeven en voeg dit al mixende toe aan het mengsel.

Schenk dit mengsel voorzichtig in de ingevette cakeblik over de paashaasjes heen, zorg dat de paashaasjes niet omvallen. Zet de cake in een voorverwarmde oven. Bak deze cake in een middelmatig warme oven in ongeveer 60 minuten gaar. Check met een satéprikker of deze gaar is en laat de cake afkoelen.

Hierna volgt de verrassing bij het aansnijden!



Rembrandtstraat 31

2671 GC Naaldwijk

0174-622168

www.marianskookwereld.nl

info@marianskookwereld.nl

