

Marokkaanse cake

Ingrediënten:

3 eieren
150 g kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker
100 g vanillevla
150 ml zonnebloemolie
1 theel. boter
250 g bloem
16 g bakpoeder
theel. zout
100 ml melk
1 eetl. Zonnebloemolie
1 eetl. Bloem
2 eetl. Abrikozenjam
100 g geraspte kokos



Bereiding:

Vet een [mooie tulbandvorm](#) in met zonnebloemolie en bestuif de vorm licht met bloem. Zet de vorm tot gebruik in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Mix in een kom de eieren met de kristalsuiker en de vanillesuiker in 1-2 minuten romig met een handmixer. Voeg de vanillevla, zonnebloemolie en boter toe en mix mee. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout erbij en mix op lage snelheid. Giet de melk erbij. Mix het beslag nogmaals kort door. Ga met de spatel langs de zijanten en over de bodem van de kom. Giet het beslag in de vorm en bak de cake in 35-40 minuten goudbruin en gaar. Laat de cake 10 minuten in de bakvorm afkoelen. Stort daarna op een rooster en laat volledig afkoelen. Verwarm de abrikozenjam 30 seconden in de magnetron. Bestrijk de cake met een bakkwastje met de warme abrikozenjam en strooi de geraspte kokos erover.

Tip:

Wil je liever een chocoladecake? Voeg dan 3 eetlepels cacaopoeder en nog een extra eetlepel melk toe aan het beslag.

(Recept van Fatima El Irari, gezien in Libelle)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

