



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE



INGREDIËNTEN

200 gr boter
(op kamertemperatuur)
200 gr suiker
3 eieren
50 ml melk
1 el amandelsiroop
200 gr zelfrijzend bakmeel
100 gr mascarpone
100 ml slagroom
2-3 el advocaat
25 gr hagelslag
75 gr paaseitjes

PAASCAKE MET ADVOCAATROOM



Dessert



8 - 10 personen



20 minuten + 50 minuten oventijd

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Klop de boter met suiker en amandelsiroop romig. Voeg één voor één de eieren toe en daarna de melk, tot het een glad mengsel is.
3. Zeef het zelfrijzend bakmeel en spatel door het beslag.
4. Giet het beslag in een ingevette cakevorm en bak 50 minuten in de oven. Laat afkoelen.
5. Klop de slagroom lobbijg en voeg de mascarpone toe. Meng, als het luchtig is, de advocaat erdoor.
6. Snijd de afgekoelde cake twee keer in de lengte doormidden, besmeer met een laag advocaatcrème en leg de bovenkant er weer op. Besmeer ook de bovenkant van de cake met de advocaatcrème. Versier met hagelslag en paaseitjes.