



FEESTELIJKE CANDYBAR CAKE

NODIG:

300 gram zachte roomboter
300 g suiker
300 g bloem
6 eieren
Mini candybars
100 g poedersuiker
1 sinaasappel (voor sap en rasp)
Cakevorm

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet het cakeblik in met een beetje boter of olie. Het is handig om een strook bakpapier in het cakeblik te leggen, zo is de cake achteraf makkelijk uit de cakevorm te halen.
2. Mix de zachte roomboter en de suiker in een kom. Voeg de eieren 1 voor 1 toe en mix verder. Zorg ervoor dat het ei goed vermengd is voor je het volgende ei toe voegt. Spatel vervolgens de suiker door het mengsel heen.
3. Schenk 1/3 van het beslag in de cakevorm. Leg vervolgens in de verticale weg een paar candybars op het beslag. Schenk een laag van het beslag over de candybars, beleg deze laag weer met een paar candybars. Schenk vervolgens de rest van het beslag in de cakevorm.
4. Zet de cake 1 uur in de oven, laat de cake daarna afkoelen. Maak het glazuur met poedersuiker en een lepel sinaasappelsap roer tot een vloeibaar papje (voeg nog wat sap toe als deze niet vloeibaar genoeg is). Rasp de schil van de sinaasappel. Garneer de cake met glazuur, sinaasappelrasp en stukjes candybar.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU