

(Low) Sugar Rush!

Image



(Low) Sugar Rush!

Lekkere cake laag in suiker!

175°C

ca. 45 min

18 stuks

Ingrediënten

500 gram Damco Zeeuwsch plaatcake

100 gram Witte basterdsuiker

42 gram Boter

134 gram Heel ei

117 gram Water

7 gram Damco koudbindmiddel

Frucaps frambozenvulling

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng de **Damco koudbindmiddel** door de **Damco Zeeuwsch plaatcake**.
2. Draai de basterdsuiker en boter met de vlindergarde glad en luchtig.
3. Meng vervolgens het ei, water en de **Damco Zeeuwsch plaatcake** om en om door elkaar.
4. Goed bijkrabben en het beslag ca. 5 minuten in de 2e versnelling doorkloppen.
5. Giet het beslag uit op een, met siliconenpapier belegd bakblik (75x25 cm) en spuit doppen **Frucaps frambozenvulling** in de cake.
6. Maak met een mes een marmereffect en bak af.
7. Smeer de bovenkant van de cakes in met nog wat **Frucaps frambozenvulling**.
8. Snijd de cake in stukken van 3x10cm en werk af naar eigen inzicht.

Image



Image



Image

