

## Ingrediënten en Recept

Glas waar 200ml in kan

Oven : 180°C

1 glas suiker	Paar minuten mixen.
1 glas olie	
1 vanillesuiker	
1 glas melk	Paar minuten mixen
4 eieren	Paar minuten mixen
1 glas bloem	Mix tot gladde massa. Deeg in beboterde bakvorm gieten 40 minuten bakken en goed laten afkoelen
1 bakpoeder	
Hier zelfrijzende bloem gebruikt	
3 el cacao	
1 zakje Krem Santi	Ondertussen de Krem Santi klaarmaken. Hier enkel melk toevoegen en goed mixen. Het is een super luchtige en simpele crème.
	Cake doormidden snijden en opvullen met crème santi.
Witte, bruine chocolade Room	Eventueel ganache op cake doen. Rest Crème Santi op bovenkant cake leggen.
Cacao Chocolade snippers	Erop doen.

## Bron



Recepten Oum Younes  
30 november



<https://www.facebook.com/recepten01/photos/pb.268999689946579.-2207520000.1419706848./342407389272475/?type=3&theater>  
<https://www.facebook.com/recepten01/photos/pb.268999689946579.-2207520000.1419706848./342407372605810/?type=3&theater>  
<https://www.facebook.com/recepten01/photos/pb.268999689946579.-2207520000.1419706848./341919019321312/?type=3&theater>





Info Martine Lycke 28/12/2014

Vorm 25 cm, rode blokker, misschien beter zwarte kleinere.

Minder hard bakken, oven 175°C, binnenin was ze ok, maar vond ze nogal plat uitvallen

2 zakjes Krem Santi gebruikt

### Fotos

