

Ingrediënten en Recept

Uit de vele recepten is dit het recept Kookpassie gebruikte:

Springvorm – grootste, 28 cm, onderaan papier en randen inwrijven met zonnebloemolie

Mixen:

300 g Spinazie
250 ml Zonnebloemolie

Luchtig beslag kloppen (10 minuten)

4 eieren
snuifje Zout
200 g Suiker
1 zakje Vanillesuiker

Toevoegen:

350 g Bloem
1,5 zakje Bakpoeder

Spinazie toevoegen
In vorm gieten 26cm

Voorverwarmen 200°C – dan naar 150°C 30/40 minuten (Sousouna Tje)

Topping:

Mengen:

400 ml Slagroom
2 el Poedersuiker
1 Vanillesuiker
100 g Mascarpone
100 g Verse kaas
2 zakjes Klopfix

Topping

Witte chocolade
Pistachenoten

Bron

**Fietje Bouka** spinazie-cake

Het beslag:

250 ml zonnebloemolie

200 gr suiker

4 eieren

Snufje zout

350 gr meel

1,5 zakje bakpoeder

1 zakje vanillesuiker

300 gr verse bladspinazie

- Eerst spinazie pureren met olie.
- De eieren + snufje zout kloppen. Hierbij de suiker en vanillesuiker toevoegen. Dit mixen, ongeveer 3 minuten, totdat het schuimig wordt.
- Spinazie-mengsel beetje bij beetje erbij doen. Blijven mixen!
- De bloem en bakpoeder erbij doen. Ook nu blijven mixen! Mix totdat de bloem volledig is opgenomen.
- Het beslag in een springvorm gieten.
- Bak de cake op 160 graden, ongeveer 50/60 minuten. (Controleren met een prikker)
- Laat de cake afkoelen..

De topping:

1 creme fraiche (200 ml)

1 kuipje roomkaas (200 gr)

2 zakjes klop-fix

1 reep witte chocolade (au bain marie)

3 eetlepels poedersuiker

- De bovenstaande ingrediënten mixen tot een flinke massa (ongeveer 2 minuten) en smeer het op de cake.

Decoreren zoals jij het wilt. Ik heb stukjes pistache en witte chocolade erop gedaan.



Fietje Bouka Ik klop 2 pakjes slagroom (Lidl) met 2 lepels suiker en vanille suiker totdat t lobbijg wordt, dan doe ik 1 pakje mascarpone erin, door mixen en dan zie je dat t stevig wordt en dan stop je. Hij is lekker stevig en dat komt door de mascarpone 🍷succes!

Fietje Bouka

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1041205605939044&set=pcb.1002777293094513&type=3&theater>

Bron

**Fietje Bouka**

5 december om 21:11 · Bewerkt

Weer de spinazie cake gemaakt voor t weekend, hij was weer yummie.

*Topping heb ik anders gemaakt dan in recept:

-2pakjes slagroom

-1mascarpone

-2 lepels suiker

-1vanillesuiker



Mijn bakblik is bijna 26 cm, 28 cm kan ook

Fotos

