



Kersen kruimelcake

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 150 gram kokosolie
- 100 gram kokosbloesemsuiker
- 1 vanillestokje
- 2 eieren
- 250 gram speltmeel
- 50 milliliter (lactosevrije) dikke yoghurt
- 175 gram kersen
- 30 gram (lactosevrije) witte chocolade



Kersen kruimelcake

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe 100 gram van de gesmolten kokosolie in de keukenmachine met 67 gram van de kokosbloesemsuiker. Mix tot het goed is opgenomen. Voeg 1 van de eieren toe, mix opnieuw tot het ei goed is opgenomen. Voeg het tweede ei toe en mix weer tot het goed is opgenomen.

Voeg 150 gram van het speltmeel toe en mix tot een glad beslag. Ontpit de kersen en halveer ze ook. Hak de witte chocolade grof en roer zowel de kersen als de witte chocolade door het beslag heen. Leg een bakpapiertje in de springvorm en vet de randjes goed in. Verdeel het beslag over de bodem en strijk de bovenkant mooi glad.

Mix de rest van de kokosolie (50 gram), de kokosbloesemsuiker (33 gram) en het speltmeel (100 gram) tot een kruimelig deeg. Strooi over het beslag in de springvorm. Duw even goed aan om te voorkomen dat de cake na het bakken uit elkaar valt. Bak de cake vervolgens in ongeveer 1 uur gaar. Laat 15 minuten in de vorm afkoelen en daarna helemaal afkoelen uit de vorm en genieten maar!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL