



Pompoencake met kruidige topping

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 50 gram kokosolie
- 250 gram pompoenpuree
- 150 milliliter (lactosevrije) melk
- 2 grote eieren
- 5 gram vanille extract
- 65 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 65 gram kokosbloesemsuiker
- 250 gram speltmeel
- 8 gram bakpoeder
- 8 gram pumpkin spice kruiden
- 150 gram roomkaas
- 60 gram poedersuiker
- 60 gram slagroom
- 1 vanillestokje

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Pompoencake met kruidige topping

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Meng in een kom de pompoenpuree met de melk, de eieren, het vanille extract, de rietsuiker en de kokosbloesemsuiker goed door elkaar. Voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe en meng tot een glad geheel.

Voeg vervolgens het speltmeel, het bakpoeder en de pumpkin spice kruiden toe en meng tot de ingrediënten gecombineerd zijn. Ga niet te lang door. Doe vervolgens een bakpapiertje in het cakeblik en verdeel het beslag gelijkmatig over de vorm. Bak in 60 minuten goudbruin en gaar. Laat helemaal afkoelen voordat je met de topping aan de slag gaat.

Als de cake is afgekoeld, kun je met de topping aan de slag. Meng hiervoor in een mengkom de roomkaas met de poedersuiker, de slagroom en het merg van het vanillestokje. Als je het lekker vindt, kun je ook nog wat pumpkin spice kruiden toevoegen. Roer tot een glad en smeuïg geheel en smeer gelijkmatig over de cake. Je kunt nu van deze cake gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL