

Fruitige Sinaasappelcake



Ingrediënten

- 100 gr zachte, plantaardige boter
- 200 gr kokosbloesemsuiker
- 1 zakje vanillesuiker of 1 tl vanille essence
- 2 el sinaasappelrasp
- 3 eieren
- 200 gr glutenvrij zelfrijzend bakmeel
- 100 ml versgeperst sinaasappelsap
- 2 el citroensap
- 1/2 tl baking soda
- 150 ml lactosevrije slagroom
- 125 gr extra pure chocolade

Bereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden. Klop de boter, suiker, vanillesuiker of vanille essence en 2 el sinaasappelrasp met de mixer tot een luchtig geheel. Voeg een voor een de eieren toe en mix erdoorheen. Voeg dan het zelfrijzend bakmeel toe. Meng dan het sinaasappelsap, citroensap en baking soda door het beslag.

Bekleed een cakevorm met bakpapier en giet het mengsel erin. Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar. Laat vervolgens helemaal afkoelen. Verwarm de slagroom en chocolade au bain-marie. Roer door tot de chocolade helemaal gesmolten is. Laat een beetje afkoelen en giet dan over de cake. Decoreer eventueel met verse sinaasappelschijfjes, gepofte quinoa, sinaasappelrasp, chocolade of gevriesdroogde bessen.