

BASIS RECEPT 2 DIEREN VAN CAKE

Ingrediënten:

1 el bloem

1 sinaasappel

200 gram amandelspijs

1 pakje cakemix

200 gram zachte roomboter

4 grote eieren

6 el melk

Bereiden: (1^e dier)

Oven voorverwarmen op 150 graden. Vorm invetten en vastklemmen. Met bloem bestuiven.

Sinaasappel wassen en raspen. Amandelspijs verkruiden. In een kom cakebeslag bereiden volgens de gebruiksaanwijzing. Sinaasappelrasp en amandelspijs erdoor roeren.

Vorm voor 2/3 vullen en de rest bewaren. In het midden van de oven op een bakplaat schuiven. In $\pm$ 55 minuten goudbruin en gaar bakken. Als een breinaald er schoon uitkomt is de cake gaar.

Cake iets laten afkoelen, dan de klemmen verwijderen en de vorm voorzichtig losmaken. Pas op: het kopje van het lam wil nog wel eens afbreken.....

Op taartrooster verder laten afkoelen.

Bereiden: 2^e dier

Zelfde vorm schoonmaken, invetten, vastklemmen en met bloem bestuiven. Rest van het cakebeslag $\pm$ 3 minuten goed kloppen. Vorm vullen en bakken zoals het eerste dier.

Lam versieren met kokos

Pakje gebakglazuur (of 100 gram poedersuiker en een beetje water)

6 el gemalen kokos

Beetje gesmolten chocola (of chocofix)

Bereiden:

Glazuur bereiden volgens de gebruiksaanwijzing op het pakje (of de poedersuiker mengen met water – druppelsgewijs toevoegen tot dikke pap). Met een pannenkoekmes glazuur over lam uitstrijken en direct met de kokos bestrooien. De chocolade (of chocofix) smelten en een oortje, oog en neus maken.

