



Elvea, een feest uit Italië

Red valentine cake (glutenvrij)



Ingredienten voor Personen

150 g	boter
200 g	suiker
2	eieren
150 g	glutenvrije bloem
100 g	amandelmeel
2 theelepels	
1 thee­lepel	baking soda
6 eetlepels	lactosevrije melk
0,50 theelepels	vanille-extract
100 g	diepvriesframbozen
6 eetlepels	ELVEA Passata Natuur
100 g	witte chocolade
200 g	poedersuiker

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een tulbandvorm in met bakspray of olie.
2. Klop de boter met de suiker tot een luchtige massa met de mixer. Voeg één voor één de eieren toe.
3. Meng de bloem en het amandelmeel met het bakpoeder en de baking soda. Voeg dit toe aan het suikermengsel en klop goed door. Voeg 4 el melk en ½ tl vanille-extract toe. Giet ongeveer de helft van het deeg in de bakvorm.
4. Mix de frambozen met de passata. Houd 2 el van dit tomaten-frambozenmengsel over voor het glazuur.
5. Smelt de witte chocolade met de overgebleven melk (2 el) en meng dit met het overige cakedeeg. Roer er dan de frambozenpuree door en meng tot een gladde massa. Stort dit deeg bovenop het deeg in de bakvorm en ga er voorzichtig door met een mes of de steel van een houten lepel. De bedoeling is dat je een gemarmerde cake krijgt. Te veel moeite? Meng dan je deeg gewoon met de witte chocolade en frambozenpuree. Even lekker en sneller klaar.
6. Bak de cake gaar in 40 minuten. Als de bovenkant te snel kleurt, leg er dan een stuk aluminiumfolie over. Prik na 30 minuten in de cake om te zien of ze gaar is. Glutenvrije cake kan snel te droog worden.
7. Laat de cake afkoelen op een rooster.
8. Maak glazuur van de overgebleven frambozenpassata en de poedersuiker. Als de cake volledig





Elvea, een feest uit Italië

afgekoeld is, kan je het glazuur over de cake gieten. Versier eventueel nog met wat sprinkles voor een echte valentijns cake.

Tip: gebruik je liever gewone bloem in plaats van de glutenvrije variant? Voeg dan enkel melk toe in het chocolademengsel, niet in het basiscakedeeg.

