

GINGERBREAD LATTE CAKE

Deze Gingerbread Latte Cake is de ultieme tip voor deze gezellige december maand.

Ingrediënten

Voor de cake

- 200 gram ongezouten boter
- 300 gram bruine suiker
- 3 eieren (groot)
- 350 gram zelf rijzende bloem
- 200 ml karnemelk
- 50 gram amandelpoeder
- 1 el citroensap
- 3 tl gemberpoeder
- 2 tl kaneelpoeder
- 1/2 tl kruidnagel poeder
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl zout
- 2 el keukenstroop
- 6 st opgelegde gember

Voor de boter crème

- 250 gram zachte ongezoute boter
- 300 gram poedersuiker
- 1 tl temperpoeder
- 2 tl vanille extract
- 2 el gembersiroop
- 280 gram platte kaas

Voor de koffiesiroop

- 3 et oploskoffie
- 75 gram poedersuiker
-

Voor de kerstbomen

- 200 gram groen smeltsnoep
- 15 st chocolade stokjes
- Mengeling eetbare sprinkels
- Eetbare glitterspray
- Kokosvlokken

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Oven
- Bakvorm

Stappenplan

01. Verwarm de oven voor op 180°C.
02. Vet 2 bakvormen in met een diameter van ongeveer 20cm.
03. Doe de bloem, gemberpoeder, kaneelpoeder, kruidnagelpoeder, bakpoeder en zout in de mengkom van de Kenwood keukenmachine. Mix vervolgens met behulp van de K-klopper de suiker en de gemalen amandelen er doorheen.
04. Voeg de boter in stukjes toe en mix alles op gemiddelde snelheid. Voeg vervolgens de eieren 1 voor 1 toe. Voeg daarna de keukensiroop, karnemelk en fijngehakte gember toe.
05. Giet dit mengsel in de bakvormen en bak gedurende ongeveer 45 minuten in de voorverwarmde oven tot de cake mooi gerezen is en de bovenkant veerkrachtig aanvoelt.
06. Om de koffiesiroop te maken los je de oploskoffie samen met de suiker op in 5 a 6 eetlepels kokend water. Sprenkel de koffiesiroop vervolgens over beide cakes. Laat daarna de cakes afkoelen in de bakvorm.
07. Voor de boter crème: plaats de K-Klopper en meng op gemiddelde snelheid de boter en het gemberpoeder tot je een romige textuur krijgt. Zet de keukenmachine op lage snelheid en voeg de poedersuiker kwartje per kwartje toe.
Wanneer je mengsel een gladde massa is kan je het vanille extract en de gembersiroop toevoegen. Daarna voeg je nog de platte kaas toe en meng je opnieuw tot je een gladde massa. Laat het geheel afkoelen in de koelkast.
08. Voor de kerstbomen doe je 200 gram van het groene smeltsnoep in een kom en laat je dit in de magnetron smelten. Roer een keer door elkaar en herhaal het proces tot alles volledig is gesmolten. Doe de gesmolten massa in een spuitzak.
09. Bedek een bakplaat met bakpapier en leg hierop de chocoladestokjes in verschillende lengten. Laat voldoende ruimte tussen de verschillende stokjes voor het decoreren met de spuitzak. Snij een klein gaatje in de spuitzak en maakt met een zigzag beweging de vorm van een kerstboom bovenop de chocoladestokjes.
10. Besprenkel met de eetbare glitters voor alles is uitgehard en laat het geheel volledig uitharden op kamertemperatuur.
Snij de beide cakes doormidden zodat je 4 dunne lagen krijgt. Smeer de boter crème tussen elke laag en stapel deze op. Gebruik vervolgens de boter crème om cake volledig dicht te smeren en af te werken.
11. Laat de cake en de resterende boter crème afkoelen voor ongeveer 30 minuten tot deze is opgesteven.
12. Met de rest van de boter crème kan de cake nog verder worden afgewerkt, zodat deze mooi glad wordt.
13. Werk af met de kokosvlokken en laat alles nog even afkoelen voor ongeveer een half uur. Plaats de kerstbomen op de taart en serveer op kamertemperatuur. Geniet ervan!



Bereidingstijd
20 minuten



Wachttijd
45 minuten



Hoeveelheid
12-16 stuks



Moeilijkheidsgraad
gemiddeld