



MARSHMALLOW~ MONSTER CHOCOLADECAKE

Hoeveelheden voor een springvorm
van 20cm diameter

INGREDIËNTEN DEEG:

- 300g bloem
- 8 eetlepels suiker
- 4 eetlepels melk
- 12 eetlepels zonnebloemolie
- 4 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eetlepels cacao-poeder

INGREDIËNTEN TOPPING:

- Frisia BBQ Marshmallows
- Poedersuiker
- Citroensap
- Kersenconfituur
- Voedingskleurstof: groen, rood
- Kokorasp
- Decoratie-oogjes

BEREIDING:

- Klop alle ingrediënten voor het deeg in een mengkom op de hoogste stand tot een luchtig beslag.
- Giet het beslag in een ingevette of met bakpapier beklede springvorm en bak ca. 20 min. op 180°C (hetelucht).
- Laat de cake afkoelen op een rooster en snijd hem daarna voorzichtig horizontaal doormidden.

- Meng voor het glazuur de poedersuiker met het citroensap. Gebruik eerst slechts een beetje citroensap, het glazuur wordt snel te vloeibaar. Voeg daarna enkele druppels groene voedingskleurstof toe en roer goed.
- "Plak" de decoratie-oogjes met het glazuur op de marshmallows. Tussen de twee cakehelften passen ongeveer 10 stuks.
- Versier extra marshmallows met het glazuur: sommige slechts deels dippen, andere volledig bedekken en laten drogen.
- Bestrijk de rand van de onderste cakehelft met glazuur en rol deze door de kokorasp.
- Bestrijk de cakebodem met kersenconfituur en verdeel de marshmallows erover.
- Versier ook de rand van de bovenste cakehelft met glazuur en kokorasp.
- Bestrijk de onderkant van de bovenste cakehelft dun met kersenconfituur en plaats deze voorzichtig, met de besmeerde kant naar beneden, op de met marshmallows belegde bodem. Plaats extra marshmallow-monsters bovenop de cake.
- Meng voor het "bloed" een extra portie glazuur met rode voedingskleurstof en versier hiermee de cake en de marshmallow-monsters
- Sommige marshmallow-monsters kan je ook met rietjes op en tussen kleine cakejes steken. Wij gebruikten hiervoor kokosmakronen.

Wij wensen jullie een griezelige
HALLOWEEN~PARTY!

FRISIA
DARE TO LIVE THE SWEET LIFE!