Dead velvet cake

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de cake:

250 gram boter
250 gram suiker
5 eieren
250 gram bloem
1 eetlepel bakpoeder
1 snuifje zout
1 pak frambozen-coulis (kant-en-klaar)

Voor het glazuur:

150 gram roomkaas
150 gram boter
250 gram bloemsuiker

Bereidingswijze

1. **Maak eerst de cake: klop de boter met de suiker zeer luchtig. Voeg de eieren één voor één toe, terwijl je blijft kloppen. Zeef de bloem en het bakpoeder erover. Voeg het zout toe. Voeg de helft van de frambozencoulis toe aan het cakedeeg. Meng voorzichtig. Vet een ronde cakevorm in en bekleed met bakpapier. Giet het deeg in de bakvorm en zet ± 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een prikker of de cake gaar is.**

2. **Laat 5 minuten afkoelen in de vorm. Stort op een rooster. Verwijder het bakpapier en laat verder volledig afkoelen.**

3. **Maak het glazuur: klop de roomkaas met de boter en de bloemsuiker tot een glad mengsel. Bestrijk de cake met het glazuur.**

4. **Werk af met ‘bloedspetters’ van de frambozencoulis**