



FRAMBOZEN TULBAND CAKE

INGREDIËNTEN

- 200 gr tijgernoot meel
- 110 gr amandelmeel
- 40 gr kokosmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 1/2 theelepel xanthaan gom (dit geeft de cake meer dichtheid, omdat hij gemaakt is met glutenvrij meel)
- 130 gr gesmolten biologische kokosroom
- 180 gr greensweet sweet vanille
- 3 middelgrote eieren
- 100 gr zuivelvrije yoghurt
- 120 ml ongezoete amandelmelk
- rasp van 1 sinaasappel
- 1/2 sinaasappelsap
- 125 gr verse frambozen
- 1 theelepel zout

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet een tulband cakevorm in met een klein beetje kokosolie. Neem een grote kom en voeg tijgernoot meel, amandelmeel, kokosmeel, sinaasappel rasp, bakpoeder, xanthaangom en zout toe. Goed mengen. Voeg in een middelgrote kom de kokosolie, eieren, sweet vanille, yoghurt, ongezoete amandelmelk en sinaasappelsap toe. Goed mixen. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge ingrediënten. Mix goed totdat je een mooi beslag krijgt zonder klontjes. Voeg nu de resterende frambozen toe aan het cakemengsel. Vul de tulband vorm en bak 35-40 minuten of tot een saté stokje er schoon uitkomt. Laat het 10 minuten afkoelen voordat je het uit de vorm haalt. Laat het volledig afkoelen voordat je het serveert.

Genieten!

Bron/foto: Jolien Verbueken @jolien.verb via instagram