

TULBANDCAKE MET ROZIJNEN, RUM EN KANEEL

(naar een recept van Jeroen Meus)



Ingrediënten cake

- 200 g rozijnen
- 150 g bruine rum
- 200 g boter
- 4 eieren
- 340 g kristal suiker
- 200 g malse boter (in blokjes)
- 270 g patisseriebloem
- 1 snuifje zout
- 2 theelepels kaneel (4 g)

Werkwijze cake

1. Verwarm de oven op 175°C. Vet een bakvorm in, bebloem een beetje. Leg de rozijnen in een diep bord en overgiet ze met de rum. Laat wellen.
2. Doe de boter in de beker en smelt.
3 min / 100°C / snelheid 1
3. Heb je maar 1 beker, breng de boter dan over in een ander potje. Was de beker af. Zet de vlinder op de messen van de probere beker. Doe de eieren en de suiker er in en klop luchtig.
2 min / snelheid 4
4. Verwijder de vlinder. Laat de thermomix draaien en voeg voorzichtig de boter toe.
30 sec / snelheid 4
5. Terwijl de thermomix terug draait voeg je lepel per lepel de bloem en het zout toe.
2 min / snelheid 4
6. Voeg het kaneel toe.
20 sec / snelheid 4
7. Laat de rozijnen uitlekken in een vergiet. Vang de rum op want die heb je straks nodig om een siroop mee te maken. Zet de messen op **linksomdraai** en voeg de rozijnen toe.
30 sec / linksomdraai / snelheid 2
8. Ga met een spatel door het deeg om de rozijnen mooi te verdelen. Giet het deeg in de bakvorm en bak af gedurende 40-45 minuten. Prik in het deeg. Als er niets aan je naald kleeft mag de cake uit de oven. Ontvorm de cake en laat afkoelen op een rooster.

Ingrediënten ganache

- 200 g chocolade (callets)
- 100 g room
- 50 g boter

Werkwijze siroop en ganache

1. Maak een siroop van de rum en **3 eetlepels suiker**. Neem een steelpan en laat de rum met de suiker uitkoken tot een siroop. Prik gaatjes in de cake en strijk met een borsteltje de siroop over de cake.
2. Maak de ganache. Doe de chocolade in de mengbeker en rasp.
10 sec / snelheid 8
3. Voeg de slagroom en het klontje boter toe en smelt.
3 min / 50 °C / snelheid 3
4. Giet de ganache gelijkmatig over de cake en laat opstijven.

