

## INGREDIËNTEN

### VOOR 1 KLEINE CAKE

- 150 g suiker
- 150 g roomboter
- 3 eieren
- 100 g ricotta
- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 1 tl vanillesuiker
- snufje zout
- ca. 150 g Maltesers
- vanilleglazuur (bijv. van Simply Create)

### *En verder*

- mixer of keukenmachine
- klein cakeblik (ca. 11x26 cm)
- evt. bakpapier

### **Bereidingstijd:**

Voorbereiden: 20 minuten

Bereiden: 70 minuten

## BEREIDING

Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht).

Vet de cakevorm goed in met boter en stuif er een beetje bloem over. Klop het teveel er uit. Je kunt eventueel ook bakpapier gebruiken om de vorm mee te bekleden.

Klop de suiker en vanillesuiker met de roomboter schuimig. Mix er vervolgens één voor één de eieren door en voeg het volgende ei pas toe als het eerste volledig is opgenomen.

Meng de ricotta door het beslag.

Zeef het meel met het zout en voeg in gedeelten toe aan het beslag. Schep rustig om met een spatel en niet met de mixer omdat je anders alle lucht uit het beslag slaat.

Schep een derde deel van het beslag in het cakeblik, strijk glad en verdeel er Maltesers over. Herhaal dit nog eens en eindig met een laag beslag. Leg geen Maltesers op het beslag, die worden dan taai. Houd wel wat achter voor de garnering.

Plaats de cake op een rooster in de oven en verlaag de temperatuur naar 160°C (150°C hetelucht).

Bak de cake gaar in ca. 60 minuten. Controleer met een prikker of de cake gaar is, deze moet er schoon uitkomen. Verleng anders de baktijd.

Laat de cake 5 minuten in de vorm afkoelen, haal hem er voorzichtig uit en laat op een rooster helemaal afkoelen.

Verwarm de vanilleglazuur en verdeel deze over de cake. Dit kan in lijnen (gebruik een lepel), maar je kunt natuurlijk ook de hele cake bedekken.

Halveer enkele Maltesers en leg ze op de nog vloeibare glazuur zodat ze blijven “plakken”.