

# kiekeboe cake

Bossig en beestachtig, zonder dier en rijk aan plant.

---



Recepten - Maartje Borst  
Fotografie en productie - Lisette Kreischer  
In opdracht van World Animal Protection NL

# Kiekeboe cake (eekhoorn in het groen)

Wat een verrassing als je deze cake aansnijdt, het silhouet van een dier komt tevoorschijn! de truc is dat je met een koeksteker eerst vormpjes uit de donkere cake steekt, om deze vervolgens voor een tweede keer mee te bakken in het groene beslag. De cake is 'sappig' genoeg om niet uit te drogen na een tweede keer bakken. Je houdt aardig wat chocoladecake over van het uitsteken. Dit kun je weer goed gebruiken om bijvoorbeeld een lekkere trifle mee te maken.

## ingrediënten

### Donkere cake

- 400 g biologische tarwebloem
- 100 g biologische cacao-poeder
- 175 g biologische lichtbruine suiker
- 20 g bakpoeder (ca. 1 + 1/4 zakje)
- 2 zakjes bourbon vanillesuiker
- 1/2 tl zout
- 500 ml soja- of havermelk
- 150 ml rijstolie
- geraspte schil van 1 biologische citroen
- 100 g biologische lichtbruine suiker
- 1 zakje bourbon vanillesuiker
- 1/4 tl zout
- 200 ml soja- of havermelk, geblend met een flinke hand spinazie (voor de kleur)
- 75 ml rijstolie

### Groene cake

- 250 g biologische tarwebloem
- 50 g gemalen gepelde pistachenoten (maal ze bijvoorbeeld in het hakmolentje van je staafmixer)
- 1 el matcha poeder (verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels en aziatische toko's)
- 16 g bakpoeder (1 zakje)
- 75 ml soja- of havermelk
- 100 g pure veganistische chocolade, in kleine stukjes gehakt
- handje pompoenpitten, geroosterd
- handje gehakte pistache nootjes
- wat gedroogde fijne bloemblaadjes (zoals rozen en korenbloem)
- enkele gevriesdroogde frambozen, verkruid

# instructies

---

## Donkere cake

Verwarm de oven voor op 170 graden C. Begin met het maken van de donkere cake. Meng hiervoor alle droge ingrediënten in een kom. Meng de natte ingrediënten met elkaar in een maatbeker. Meng de natte ingrediënten door de droge met een spatel. Meng niet te veel en te lang, maar spatel door elkaar tot het net aan een beslag vormt. Leg een vel bakpapier in een langwerpige cakevorm of vet de vorm in met plantaardige boter. Giet hier het beslag in. Bak in ca. 45 minuten gaar, of tot een satéprikker die je in het midden van de cake steekt er droog uitkomt. Laat de cake helemaal afkoelen. Verwijder uit de vorm en snijd de cake in plakken. Steek elke plak uit met een koeksteker in diervorm (bv. een eekhoorn vorm), inclusief de buitenzijdes van de cake. Maak de vorm schoon.

## Groene Cake

Maak vervolgens het groene beslag op dezelfde manier: eerst de droge en natte ingrediënten apart van elkaar mengen, dan samenvoegen en door elkaar spatelen. Bekleed de cakevorm opnieuw met bakpapier of vet hem in. Giet vervolgens een klein deel van het beslag in de vorm. Zet nu de uitgestoken dierenvormpjes achter elkaar in het groene beslag, met de twee uitgestoken kappes aan de uiteinden. Giet de rest van het groene beslag erover en zorg dat het zich goed over de vormpjes verdeelt. Bak de cake in ca. 30-40 minuten gaar. Laat afkoelen en verwijder uit de vorm.

## Decoratie

Maak het glazuur door de plantaardige melk te verwarmen in een pannetje. Voeg de chocolade toe en draai het vuur meteen uit. Roer tot de chocolade gesmolten is. Laat de ganache wat afkoelen. Smeer vervolgens de cake ermee in. Versier met de pitten, gehakte nootjes, bloemblaadjes en frambozenpulver. Bij het aansnijden zul je zien dat het silhouet van je koekstekerdier prachtig in het groen gehuld is!

---