



### **Pepernotecake met witte chocolade**

#### Ingrediënten:

200 gram roomboter of kokosvet (zacht)

100 gram bruine basterdsuiker

1 eetlepel dadelstroop (of 3 eetlepels dadelstroop en de bruine suiker weglaten)

250 gr. Speltmeel of le maire meel

2,5 theel. bakpoeder

1 el. Speculaaskruiden

2 theel. cacao

snufje zout

4 eetl. melk

150 gram pepernoten met een chocoladelaagje

150 gram witte chocolade (van een reep)

#### Bereiding:

klop de boter en de suiker en dadelstroop zacht en romig en voeg 1 voor 1 de eieren toe. Zeef het meel, bakpoeder, cacao, speculaaskruiden en zout boven de kom en schep alles door het boter/ei mengsel. Voeg indien nodig de melk toe om een mooi glad beslag te krijgen. Roer als laatste de pepernoten door het beslag en houdt een paar pepernoten achter voor de garnering. Vet een cakevorm in of bekleed hem met bakpapier en giet het beslag erin. Bak de cake op 175 graden in ongeveer 50 minuten gaar. Test even met een satéprikker of breinaald, als de cake gaar is blijft de naald droog. Laat de cake 5 minuten rusten en stort hem daarna op een rooster. Als de cake helemaal is afgekoeld, smelt dan de witte chocolade au bain-marie totdat het mooi gesmolten is. Giet de gesmolten chocolade over de afgekoelde cake en druk er de paar overgebleven pepernoten in. Zet hem even weg in de koelkast om de chocolade te laten stollen.

Geniet ervan.

