Cakerol pandan

Ingrediënten

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
2 el (eetlepels) Pandan extract
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
200 g (gram) Roomboter (zacht)
100 ml Melk (koud)
100 ml Ananassap (blikje)
2 Blik(ken) Ananas uit blik
1 Potje(s) Ananasjam

Keukenspullen

Mixer met gardes
Bakplaat met bakpapier

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch: 170 °C/hetelucht 170 °C, voorkeur voor elektrisch).

Haal de bakplaat uit de oven en leg hier een vel bakpapier op.

> **Let op! Met dit recept maak je 2 cakerollen (2 x 10 porties)**

2. Cakerol beslag maken

Doe de **biscuitmix (1 pak)**, de **eieren (5 stuks), pandan extract (1-2 el)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Breng de helft van het beslag gelijkmatig over de bakplaat aan en strijk dit glad.

3. Cakerol bakken

Bak de biscuit in 7-9 minuten gaar. Bak de cakerol niet te gaar anders zal de biscuit barsten bij het oprollen.

Strooi kristalsuiker op een schone theedoek, verwijder direct het bakpapier en laat de biscuit afkoelen op de theedoek.

4. Ananas Botercrème maken

Klop de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (150 ml), ananassap (100 ml)** en de mix voor de **botercrème (2 zakjes)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrême gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

5. Cakerol maken

Verdeel de ananas over de biscuitplak en de helft van de botercrème over de biscuit. Bestrooi de botercreme met de ananasstukjes. Rol de biscuit voorzichtig op.

Decoreer de cakerol met de botercrème en ananas.