Cakerol met hartjes

Ingrediënten

105 g Suiker (kristalsuiker)
15 g Maizena (bijv. Koopmans)
105 g Koopmans Tarwebloem Biologisch
60 g (gram) Eiwit
20 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
4 Ei
1 Eidooier
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
5 el (eetlepels) Frambozenjam
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
2 Spuitzak

1. Receptvideo Cakerol met hartjes

2. Voorbereiden

Neem de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 185°C).

Besmeer een bakplaat met wat boter en leg het bakpapier erop.

3. Maak een stevig beslag voor de hartjes

Roer met een garde in een kom de **suiker (20 g)**, de **maïzena (15 g)**, de **bloem (15 g)**, het **eiwit (1 stuks)** en de **gesmolten boter (20 g)** door elkaar.

Verdeel het mengsel over twee kommen en breng met een paar druppels **kleurstof** het beslag op kleur. Rood en roze voor de hartjes.

Vul twee spuitzakken met het gekleurde beslag en spuit roze en rode hartjes op het bakpapier.

4. Cakerol-beslag maken

Klop de **eieren (4 stuks)** en de **eidooier** met een mixer op hoge snelheid 1 minuut tot een luchtig mengsel. Voeg de **suiker (85 g)** toe en klop nog eens 3 minuten. Meng de **bloem (90 g)** met het **Backin bakpoeder (0,5 zakje)** en mix door het eimengsel.

Verdeel het beslag voorzichtig over de gekleurde hartjes op de bakplaat. Bak de biscuit 10 minuten in het midden van de hete oven.

5. Liefdescakerol maken

Neem direct uit de oven en stort de biscuit omgekeerd op een vel bakpapier. Laat het 10 minuten afkoelen en trek het bakpapier er voorzichtig af.

Smeer de **frambozenjam (5 el)** over de cake. Klop de **slagroom (250 ml)** samen met de **suiker (1 el)** op en smeer uit over de jam.

Rol de cakerol voorzichtig op en laat ten minste 30 minuten opstijven in de koelkast. Snijd de uiteindes eraf en serveer de rol!