

# Bitterkoekjescake

## Ingrediënten:

- 200 gr roomboter (op kamertemperatuur)
- 150 gr lichtbruine basterdsuiker
- 4 eieren
- 150 gr zelfrijzend bakmeel
- 100 gr amandelmeel
- 200 gr bitterkoekjes
- 25 ml amaretto
- 1 portie chocolade ganache (recept)
- Snuf zout



## Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Breek de bitterkoekjes in stukjes en giet de Amaretto er over.
3. Klop de roomboter met de suiker licht en luchtig. Voeg een voor een de eieren toe en zorg dat ze allemaal opgenomen worden. Het lijkt te gaan schiften, maar dit komt goed. Voeg nu het bakmeel en het amandelmeel en een snuf zout toe en meng het nog even kort door elkaar. Mix niet te lang. Spatel de bitterkoekjes er door heen.
4. Vet de tulbandvorm in met een bakspray en verdeel het cake mengsel over de vorm.
5. Bak de bitterkoekjescake in ongeveer 45 minuten af. Hij is klaar als een sateprikker er schoon en droog uit komt.
6. Maak de ganache volgens het recept. Giet de ganache over de afgekoelde kerst tulband.
7. Serveer met koffie en een glaasje Amaretto.

Bron: Uit Pauline's keuken