

# Koolhydraatarme cake

Voor 20 plakken

## **Ingrediënten:**

1 vanillestokje  
100 ml slagroom  
4 eieren  
50 gram roomboter  
1 theelepel stevia  
200 gram amandelmeel  
½ zakje bakpoeder (7 gram)



## **Vorbereiding:**

1. *Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit.*
2. *Roer de merg en het vanillestokje door de slagroom.*
3. *Breng dit mengsel aan de kook en laat het 5 minuten op zacht vuur doorkoken.*
4. *Haal de vanilleslagroom van het vuur en laat het minstens een half uur trekken.*

## **Bereiding:**

5. *Vet de cakevorm in.*
6. *Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.*
7. *Roer in een beslagkom de eieren romig met een mixer. Dit gaat het snelst in een bak heet water.*
8. *Voeg één voor één de overige ingrediënten toe. Wacht met het toevoegen van een volgend ingrediënt tot deze helemaal opgenomen is.*
9. *Doe het cakemengsel in de vorm.*
10. *Schuif het rooster op de tweede richel van onderen in de oven.*
11. *Zet de cake in de oven en bak deze in 45 minuten gaar.*
12. *Controleer of de cake gaar is door er met een breinaald in te prikken. Als deze er droog uitkomt is de cake gaar.*
13. *Laat de cake in de vorm iets afkoelen.*
14. *Keer de cake op een bord en laat hem verder afkoelen.*
15. *Eet smakelijk.*

## **Voedingswaarde per plak:**

105 kcal  
3 gram eiwit  
10 gram vet  
1 gram koolhydraten