



Advocaat tulband

Wisten jullie dat ik 10 jaar bij de bakker in Bakel (het dorp waar ik vandaan kom) heb gewerkt? Ik begon daar op mijn 14 a 15^{de}, de eerste jaren werkte ik er iedere zaterdag en de vakanties. Toen ik een paar jaar in Nijmegen (op kamers) woonde ben ik gestopt om dit wekelijks te doen. Gelukkig belde ze me nog af en toe of ik wilde komen invallen. Ik zei graag ja, zodat ik weer even brood, taart en al het andere lekkers kon verkopen met de gezellige collega's en de leuke klanten.

Rond Pasen verkopen ze altijd (doen ze namelijk nog) een tulband met advocaat, chocolade en vanillecake, die vond ik zo lekker. Dit jaar heb ik hem na proberen te maken met Dylan zijn verjaardag en hij is goedgekeurd.

Ingrediënten 1 advocaat tulband:

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 6 eieren
- 300 gram suiker
- 300 gram roomboter
- Snufje zout
- 1 fles advocaat (50 cl)
- 2 eetlepels cacao
- Boter
- 1 eetlepel bloem
- 1 vanillestokje

Extra benodigdheden:

- 1 tulband

Verwarm de oven voor op 170°C. Vet de tulband in met boter en bebloem deze.

Meng in een kom de boter, suiker en een mespuntje zout tot een romig mengsel. Voeg vervolgens de eieren een voor een toe. Mix iedere keer dat je een ei toegevoegd hebt het mengsel weer glad voordat je het volgende ei toevoegt.

Als alle eieren zijn toegevoegd voeg je beetje bij beetje het zelfrijzende bakmeel toe en blijf mixen tot je een glad cakebeslag hebt.

Giet de helft van het cakebeslag in een andere kom en voeg aan een van de twee beslagdelen de cacao toe. Roer de cacao door het beslag, zodat je een chocolade deeg krijgt.

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit voeg dit toe aan de andere helft van het cakebeslag. Roer de vanille goed door het beslag.

Doe eerst de het vanille beslag in de tulband. Schenk daarop de advocaat en giet daarop vervolgens het chocolade cakebeslag. Andersom kan natuurlijk ook.

Bak de cake in 75 à 85 minuten gaar in de voorverwarmde oven.

Test na 75 minuten of de cake gaar is met behulp van een satéprikker, als er niets aan blijft plakken is de cake gaar. Een tulband heeft langer nodig dan een gewone cake, omdat er onder andere meer beslag in zit.