

Ingrediënten voor de cake

- 200 gram roomboter op kamertemperatuur
- 200 gram suiker
- 4 eieren
- 200 gram bloem
- 0,50 theelepel bakpoeder
- snufje zout
- 10 gram cacaopoeder

Voor het samenstellen:

- 6 eetlepels abrikozenjam
- 400 gram marsepein
- 3 eetlepels poedersuiker

Voorbereiding:

Verwarm oven voor op 160°C. Vet een vierkant vorm van 20 bij 20 centimeter in. Knip een kartonnen 'muurtje' van twintig centimeter breed en vijf centimeter hoog. Knip een stuk bakpapier uit van 20 bij 30 centimeter. Leg het kartonnetje precies in het midden van het bakpapier en vouw om. Vouw het papier open en leg op de bodem van de bakvorm. Het kartonnetje scheidt de vorm nu in twee gelijke delen.

Bereiding

Doe boter en suiker in de keukenmachine en mix tot smeug. Voeg al mixend de eieren een voor een toe. Meng in een aparte kom bloem met zout en bakpoeder. Voeg dit als laatste toe aan het beslag en mix voorzichtig tot alle ingrediënten gemengd zijn tot een egaal deeg. Verdeel het deeg in twee gelijke delen. Breng een van de twee beslagen op smaak met cacao. Meng goed door tot een egale kleur. Maak het beslag niet te bruin, de kleur wordt donkerder in de oven. Doe in een spuitzak. Schep ook het witte beslag in een schone spuitzak. Spuit het bruine beslag aan een kant in de vorm. Spuit het beslag iets dikker aan de randen. Dit voorkomt bolling van de cake tijdens het bakken. Doe hetzelfde met het witte beslag. Zorg ervoor dat het kartonnen muurtje recht staat. Bak de cake in ongeveer 35 tot 40 minuten gaar in de oven. Haal uit de oven en stort direct op een rooster. Verwijder bakpapier en kartonnen muurtje. Laat helemaal afkoelen.

Samenstellen

Controleer of beide cakehelften even dik zijn. Snijd zo nodig bij. Verdeel beide cakes in twee gelijke stroken met hulp van een liniaal. Verwarm de jam en bestrijk de cakestroken hiermee. Bouw de cake op als een schaakbord en druk goed aan. Bestuif een schone werkbank met poedersuiker. Kneed het marsepein even goed door. Rol het marsepein uit en snijd tot een rechthoek van 40 bij 20 centimeter en een 0,5 centimeter dik. Bestrijk de buitenkant van de cake met jam. Leg de cake met een helft aan het einde van de smalle kant van het marsepein. Rol de cake strak in de marsepein. Snijd de zijanten af zodat het schaakbord mooi zichtbaar wordt. Decoreer naar wens.

Bron: TV programma - "Heel Holland Bakt"