

# ZWARTE BONEN CAKE MET HANGOP

(voor 6 personen)

## *Ingrediënten*

100 gram yoghurt  
35 gram zwarte bonen  
70 gram water  
1 ei  
35 gram suiker  
3 gram bakpoeder  
25 gram boter  
0,2 gram zout  
0,5 gram zwarte peper  
6 gram inktvis inkt

## **Hangop**

Hang de yoghurt 24 uur in een schone theedoek, in een zeef op een kom, in de koelkast.

## **Zwarte bonen cake**

Week de bonen 8 uur in het water en kook ze met deksel op de pan gaar.

Voeg peper, zout, bakpoeder, inkt en boter toe en pureer de massa in de keuken machine of met de staafmixer / blender. Laat afkoelen.

Zet de oven aan op 175 graden Celsius. Klop het ei en de suiker in 10 minuten luchtig. Meng de twee massa's. Vet de gewenste vorm in met wat boter en vul met de massa. Bak in 20 minuten gaar.

## *Opmaak*

Doe de hangop in een spuitzak en garneer de cakes hiermee



## *Nodig*

Cakevorm  
Spuitzak



**B O L E N I U S**