

— MORE PLEASURE. LESS GUILT. —
ZÜSTO[®]
— made in Belgium —

MAKKELIJKE APPELCAKE

ZONDER SUIKER MET ZUSTO



BEREIDING: 15 MIN
KLAAR IN: 80 MIN

8

PERSONEN



GEMAKKELIJK

DEZE HEERLIJKE APPELCAKE IS MAKKELIJK TE MAKEN EN IS VOLLEDIG SUIKERVRIJ. WIL JE ER SUIKERVRIJE SLAGROOM BIJ? KLOP DAN SLAGROOM STIJF MET EEN MIXER EN VERVANG DE SUIKER DOOR ZUSTO. ALS JE ZUSTO IN PLAATS VAN SUIKER GEBRUIKT, ZAL JE SLAGROOM ZELFS VOLLER, STEVIGER EN STABIELER ZIJN.

BEREIDING

VOOR DE APPELCAKE

1. Verwarm de oven voor op 155 graden Celsius op hete lucht stand.
2. Schil de appels en snijd ze in ongeveer 12 partjes per appel. Meng de partjes met 1 eetlepel Zusto en de kaneel.
3. Laat de boter langzaam smelten in een pannetje of op een lage stand in de magnetron.
4. Klop de eieren stevig en luchtig op de hoogste stand van de mixer of keukenmachine en voeg de Zusto beetje bij beetje toe. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Een goed geklopt mengsel loopt als een lint van de garde.
5. Zet de mixer of keukenmachine op de laagste stand en voeg de gesmolten boter toe in een dun straaltje. Zet daarna meteen de machine uit.
4. Schep het mengsel voorzichtig om met een spatel om te controleren of alle gesmolten boter door het mengsel is opgenomen.
5. Meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom en schep dit voorzichtig in delen door het beslag. Voeg dan de appelpartjes toe.
6. Vet een bakvorm in met boter en bestrooi het met een beetje paneermeel of bloem. Giet dan het beslag in de bakvorm.
7. Bak de cake de eerste 10 minuten op 115 graden en daarna 55-65 minuten op 150 graden tot het er goudgeel uit ziet.
8. Prik in de cake met een houten prikker. Als de prikker er droog uitkomt is de cake klaar. Haal de cake uit de oven en laat het een paar minuten staan. Daarna kun je de cake voorzichtig losschudden en uit de vorm halen.

INGREDIËNTEN

- 180 gram Zusto
- 1 extra eetlepel Zusto
- 4 eieren
- 200 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 180 gram boter
- 3 appels (Jonagold of Elstar)
- een snufje zout
- een snufje paneermeel/bloem
- 1-2 theelepels kaneel

DEEL JE CREATIES MET ONS!

#ZUSTO



We horen graag wat jij van Zusto vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op met een van onze social media kanalen.



ZUSTO© IS EEN REVOLUTIONAIRE 1 OP 1 SUIKERVERVANGER DIE ENKEL VOORDELEN BIJDT:
HET IS VEELZIJDIG, BEVAT VIERMAAL MINDER CALORIEËN DAN SUIKER EN IS MAKKELIJK TE VERWERKEN.

©ZUSTO 2017 | ZUSTO EUROPE B.V. | WWW.ZUSTO.EU | INFO@ZUSTO.EU | TEL: +31(0)202623970