

## APPELCAKE ZONDER EIENEN (4 pers.)



**Ingrediënten:** 250 g bloem – 150 g (riet)suiker – 4 eetlepels plantaardige bakmargarine – 1 zakje gist in poedervorm – 2 dl lauw water – 2 kleine appels bijvoorbeeld Jonagold

### Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng de bloem met de suiker.
- Smelt de margarine en doe dit bij het bloemmengsel.
- Roer het gistpoeder los in 2 dl lauw water en doe het bij het bloemmengsel.
- Schil de appels, snijd in plakjes en meng onder het beslag.
- Cakevorm invetten en bestrooi de binnenkant met bloem.
- Het teveel eruit kloppen.
- Stort het beslag in een cakevorm en zet gedurende 30 minuten op een warme rustige plaats dat het deeg kan rijzen.
- Je kan er ook voor kiezen om de cake onmiddellijk in de oven te zetten.
- Bak de cake 30 minuten in een oven van 180°C.

## WAFELTJES ZONDER EI



**Ingrediënten:** 250 g bloem – 80 g rietsuiker – 125 g margarine – 50 ml melk – 10 g vanillesuiker – 1 grote rijpe banaan

**Bereidingswijze:**

- Meng de bloem, de rietsuiker en de vanillesuiker.
- Smelt de margarine en doe dit bij het bloemmengsel en meng goed.
- Plet de banaan in de melk tot een glad mengsel.
- Voeg dit ook toe en meng alles goed.
- Laat het wafelbeslag 1 uur rusten.
- Bak in een ingevet wafelijzer.

## CHOCOLADEMOUSSE

(6 pers.)



**Ingrediënten:** 150 g pure chocolade – 1/2 dl sojadrink of gewone melk – 200 g zijden tofu (belangrijk dat het zijden tofu is en geen gewone) – 1 dl sojaslagroom of gewone slagroom

### Bereidingswijze:

- Breek de chocolade in stukken en doe ze in een kleine kookpot.
- Voeg de melk toe en smelt de chocolade langzaam op een heel zacht vuurtje.
- Het vuur de hele tijd laag houden anders wordt de chocolade te warm. Je kan ook in au-bain-marie smelten.
- Neem de pan van het vuur.
- Laat de zijden tofu goed uitlekken.
- Schep de zijden tofu in een hoge mengbeker, voeg de gesmolten chocolade toe en mix het mengsel glad met een staafmixer.
- Klop de sojaroom op gedurende 2 minuten, zodat hij goed stevig wordt.
- Roer de sojaroom door het mengsel en schep de mousse in schaalpjes.

**Tip:** Rasp 5 g chocolade en strooi de schilfertjes over de mousse.

### Variatie:

Je kan ook het gerecht maken totdat je de zijden tofu gemixt hebt met de gesmolten chocolade. Dat mengsel kan je dan in een zandtaartvorm zonder ei doen en laten opstijven in de koelkast. Bestrooien met geraspte chocolade en je hebt een super lekkere chocoladetaart.