



Ingrediënten

Voor een cakevorm van 2 liter
inhoud: 200 gram boter, op
kamertemperatuur 200 gram fijne
kristalsuiker mespunt zout 2
zakjes vanillesuiker 4 middelgrote
eieren, op kamertemperatuur 100
gram bloem, gezeefd 100 gram
zelfrijzend bakmeel, gezeefd
1/2-1 eetlepel melk

Tijd: > 1 uur

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

cake van Annabee

Wat voor varianten ik ook probeer: de cake volgens dit recept lukt me het best en valt in mijn gezin het meest in de smaak.

Hulpmiddelen

Tips: * Hoe fijner de suiker, des te mooier het beslag wordt. * De boter niet smelten in de magnetron of anderszins verhitten! Tijdig uit de koelkast halen en op kamertemperatuur laten staan tot hij zacht ('roerbaar') wordt.- Niet in een tochtige ruimte werken en tijdens het bakproces de oven niet openen!

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 175 graden.Ovenrooster op de onderste richel van de oven plaatsen.Cakevorm bestrijken met boter, bestuiven met bloem en de overtollige bloem eruit tikken.

Bereidingswijze

Boter, suiker, zout en vanillesuiker in een kom doen. Met een houten lepel (zo eentje met een gat erin), garde of mixer-op-lage-stand tot een schuimige massa kloppen; de suiker mag niet meer knisteren (dank aan Carla-internetkeuken voor deze toevoeging die misschien niet voor iedereen vanzelfsprekend is!). Klop er vervolgens een voor een de eieren door. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel door het mengsel is opgenomen. Klop na het laatste ei nog 5 minuten luchtig. Vermeng bloem en zelfrijzend bakmeel (beide gezeefd!) en voeg dit bij het ei-suiker-botermengsel, roer snel door tot een glad beslag. Het deeg moet in gedeelten van de lepel vallen; als het te dik is een beetje melk (of water) toevoegen.Het beslag in de cakevorm overdoen (cakevorm nooit verder vullen dan voor 2/3). Het aan de zijkantjes wat omhoogduwen en een ondiep gootje maken over de lengte van het beslag.De cakevorm op het rooster op de onderste richel in de oven plaatsen, oven op 150-160 graden zetten (is afhankelijk van de oven, bij mij moet ie op 150) en in 1 uur en 30 minuten gaar en lichtbruin bakken. Controleer of de cake gaar is door er een houten satestokje in te steken. Komt het stokje er droog uit, dan is de cake gaar. Zet de cakevorm op een taartrooster, keer hem pas na 5 minuten om. De vorm er nog op laten liggen en na weer 5 minuten eraf nemen; na nog 5 minuten de vorm er weer overheen zetten. (De cake laten afkoelen met de vorm eroverheen dus, maar wel op een rooster anders kan de 'damp' niet weg.)De vorm verwijderen als de cake afgekoeld is. De cake inpakken in aluminiumfolie en de volgende dag pas aansnijden.