

Ingrediënten voor 1 personen

250g suiker 1 zakje vanillesuiker
snufje zout 3 eieren 200 g (dus
niet ml!!!) olijfolie, ook voor
invetten van de cakevorm 75 g
water 250 g cakemeel Evt.
paneermeel voor bestrooien van
de cakevorm scheut
citroenbrandewijn (ongeveer een
borrelglasje)

Tijd: 10-20 min.

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Olijfolie cake (lactosevrij)

Deze cake is lactosevrij, rijk aan goede vetten en is overheerlijk! Het verschil met een traditioneel cakerecept: olijfolie in plaats van boter of margarine, een beetje water, een langere baktijd en een luchtiger eindresultaat.

Hulpmiddelen

Mixer Weegschaal Oven Cakevorm van 30 cm

Bereidingswijze

Oven voorverwarmen zoals je gewend bent. Ik bak mijn cakes altijd op 160 graden, heteluchtoven. Terwijl de oven voorverwarmt: Suiker, vanillesuiker, zout en eieren luchtig kloppen. Intussen de olijfolie afwegen in een kom of iets dergelijks. De cakevorm invetten met een beetje van de afgewogen olijfolie en evt. bestrooien met paneermeel. Water afwegen in een bekertje en toevoegen aan de olijfolie (de olie gaat drijven en komt zo beter uit de kom). Water en olie toevoegen aan het ei-suiker mengsel in de beslagkom en er doorheen mengen. Cakemeel toevoegen aan het beslag en luchtig kloppen. Tot slot een scheut citroenbrandewijn toevoegen voor een lekkere citroensmaak en het beslag in de cakevorm gieten. De cake ongeveer 10 minuten langer bakken dan je gewend bent. Ik bak boter/margarine cakes 55 minuten en olijfolie cakes 1 uur en 5 minuten. Eet smakelijk!