

Ingrediënten

8 sinaasappels 250 g boter, op kamertemperatuur 750 g suiker 5 eieren 250 g zelfrijzend bakmeel 100 g gedroogde abrikozen, in stukjes 50 ml whisky (slijter) 100 g witte chocolade, in kleine blokjes

Tijd: > 1 uur

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Lente tulband

Heerlijke tulband met frisse smaak van de sinaasappel.

Hulpmiddelen

Grote tulband vorm

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 °C. Boen 1 sinaasappel schoon en rasp de helft van de oranje schil fijn. Snijd de rest van de schil in dunne reepjes.

Bereidingswijze

Mix de boter met 250 g suiker, voeg 1 voor 1 de eieren toe en mix er het bakmeel met 1 mespunt zout door. Meng er het sinaasappelrasp en de stukjes abrikozen doorheen. Doe het mengsel over in de tulbandvorm en bak de cake in 1 uur gaar. Pers 2 sinaasappels uit. Schil de rest van de sinaasappels (met het wit), met een ronddraaiende beweging net als bij een appel. Snijd deze in schijfjes en verwijder de pitjes. Verwarm 500 g suiker in een pan met dikke bodem op laag vuur, zonder te roeren. Neem de pan van het vuur zodra de suiker gaat smelten, maar nog niet karamelliseert. Roer er het sinaasappelsap en de whisky door. Neem de tulband uit de oven en schenk er de helft van de warme sinaasappelstroop over. Laat in de vorm afkoelen. Schenk de rest van de stroop over de schijfjes sinaasappel. Verwarm de chocolade in 2 min. in de magnetron bij 600 watt, roer daarna gedurende 1 min. om de 15 sec. even om. Keer de tulband om op een bord. Schenk de chocolade erover en bestrooi met de sinaasappelreepjes. Snijd de tulband in 15 plakken en serveer met de met sinaasappelstroop overgoten sinaasappelschijfjes.

