



Recept voor

Echte roombotercake

Ineens zin om een lekkere cake te bakken? Waarschijnlijk heb je alle ingrediënten al in huis. Echte roombotercake van oma. Gemaakt dus van basisingrediënten.

Ingrediënten voor cakevorm van 1 liter

120 gram zachte roomboter
135 gram suiker
½ pakje vanillesuiker of geraspte
(biologische, onbespoten)
citroenschil of sinaasappelschil
2 gram zout
3 eieren

150 gram tarwebloem (*)
4 gram bakpoeder
¼ dl melk (heel weinig dus)
Beetje roomboter om bakblik in te vetten
Cakeblik/vorm van 1 liter

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 gr C.
2. Roer stevig met een garde (of met een mixer) de zachte boter met de suiker, vanillesuiker (of citroen/sinaasappelrasp) en zout schuimig.
3. Roer de eieren er één voor één door. Voeg het volgende ei pas toe als door goed roeren een luchtige massa is verkregen.
4. Meng de bakpoeder goed door de bloem. Dit is zelfrijzend bakmeel.
5. Roer dit zelfrijzend bakmeel in gedeelten en afgewisseld met ietsje melk door de schuimige boter-ei massa. Roer stevig tot een mooi schuimige massa.
6. Beboter het cakeblik en giet meteen het cakebeslag in de vorm. De cakevorm mag tot maximaal $\frac{3}{4}$ gevuld zijn.
7. Plaats het cakeblik op een rooster op een onderste richel van de voorverwarmde oven en laat het gaar en goudbruin bakken in ongeveer 1-1½ uur. Het eerste half uur de oven niet openen, i.v.m. inzakken van de cake. De cake is gaar als een (saté)stokje die erin gestoken wordt, er droog uitkomt.
8. Haal de cake uit de oven en laat het iets afkoelen. Wanneer de kanten van de cake losgetrokken zijn van het cakeblik, de cake op een taartrooster storten en helemaal af laten koelen.
9. Eet smakelijk!

() Of 150 gram zelfrijzend bakmeel. Dan bakpoeder achterwege laten.*

