



Het virtuele Restaurant

Cakebeslag



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>3 eieren (150 cc) 150 gr. suiker 150 gr. boter 150 gr. bloem snufje zout 5 gr. citroenrasp of een zakje vanillesuiker.</p>	<p><u>METHODE - I</u></p> <p>Breng de oven op een temperatuur van 160° C. Smeer de cakevorm met boter/margarine en bestuif deze met wat bloem. Teveel aan bloem uitkloppen. Smelt de boter tot deze lauw warm is. Zeef de bloem op een stuk papier en doe hier het snufje zout bij. (Het zout kunt u ook weglaten) Breek de eieren in een schaal en klop deze los. Voeg de kristalsuiker met de citroenrasp toe. Klop het geheel AU BAIN MARIE tot een schuimige massa. Roer de gesmolten boter door de schuimmassa en schep er dan voorzichtig de bloem doorheen en giet het in de cakevorm. Bak het beslag in +/- 40 min. af.</p>
<p>150 gr. fijn gehakte vruchten</p>	<p><u>METHODE - II</u></p> <p>Breng de oven op een temperatuur van 160° C. Smeer de cakevorm met boter/margarine en bestuif deze met wat bloem. Teveel aan bloem uitkloppen. Zeef de bloem op een stuk papier en doe hier het snufje zout bij. (Het zout kunt u ook weglaten) Doe de boter in een kom samen met de suiker en de citroenrasp. Roer deze massa tot een creme en voeg er al roerend ei voor ei doorheen. Als de botermassa gaat schiften verwarm deze dan iets. Roer alles nog flink tot een egale massa en roer dan de bloem er door. Schep er de gehakte vruchten door en schep het beslag in de cakevorm en bak het beslag in +/- 40 min. af. Deze manier van cake maken heeft het voordeel dat door de stevige massa de vruchten goed verdeelt in het beslag blijven zitten. ((Bij</p>

de hiervoor beschreven methode(I)
zakken de vruchten vaak naar beneden,
waardoor alle vruchten na het bakken in
de bovenkant van de cake zitten.))

METHODE - III

Breng de oven op een temperatuur van
160° C. Smeer de cakevorm met
boter/margarine en bestuif deze met wat
bloem. Teveel aan bloem uitkloppen.
Zeef de bloem op een stuk papier en doe
hier het snuffje zout bij. (Het zout kunt u
ook weglaten) Doe de boter in een kom
roer deze tot een creme en voeg er al
roerend beetje bij beetje de bloem
doorheen. Roer alles tot een egale
luchtige massa. Breek de eieren in een
schaal en klop deze los. Voeg de
kristalsuiker met de citroenrasp toe. Klop
het geheel **AUBAIN MARIE** tot een
schuimige massa. Meng de eiermassa
voorzichtig door de botermassa en schep
het beslag in de cakevorm. Bak het beslag
in +/- 45 min. af.

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)