

Fruit Cake

Benodigdheden: rond bakblik 25 cm
Liefde en gewaarszijn

INGREDIENTEN

3 à 4 eieren
100 gram suiker
6 gram vanillesuiker
75 gram bloem
25 gram maïzena
1 zakje bakpoeder
2 à 3 blikken fruit naar keuze
(laten uitlekken)
500 ml slagroom
Optioneel: garnering



1. Begin met alle ingrediënten af te wegen.
2. Bloem, maïzena en bakpoeder zeven.
3. Eieren en (vanille)suiker opkloppen tot een mooie lichtgele schuimige massa, zodat het volume 3 à 4 keer verdubbeld is en het eischuim stevig en dik is.
4. Verwarm de oven voor op 200 graden.
5. Bekleed het bakblik met bakpapier.
6. Leg het fruit op de bodem van het bak blik. Je kunt het in mooie plakken snijden of grof laten.
7. Voeg de bloem, maïzena en bakpoeder toe aan het eischuim. Spatel net zo lang door tot de bloem is opgenomen door het ei.
8. Giet het mengsel over het fruit en zorg dat het beslag gelijk is verdeeld.
9. Draai de oven terug naar 180 graden en plaats het bakblik in het midden van de oven.
10. Bak de taart in 30 minuten gaar.
11. Laat de taart 5 minuten in de oven staan met deur open.
12. Haal de cake uit de oven en laat afkoelen.
13. Als de cake lauwwarm is, verwijder je het bakblik.
14. Zorg ervoor dat de fruitkant naar boven komt.
15. Zet de cake in de koelkast en klop ondertussen de slagroom op.
16. Naar eigen smaak suiker of citroen- of sinaasappelolie toevoegen.
17. Als de cake goed koud is, smeer je de slagroom over het fruit.
18. Garneren naar eigen inzicht, mogelijk met geroosterde amandelschilfers of hazelnootkrokant.
19. Geniet met aandacht!

