

CAKE

(basisrecept Zweedse cake)

In Zweedse recepten worden de ingrediënten (behalve de boter) niet afgewogen, maar afgemeten in deciliters.

Materiaal

Deegkom
Mixer met kloppers
Maatschepjes met dl
Cakevorm 26 cm
Vijzel (saffraan)
Zeef

Oventemperatuur

Gas/elektrisch 175° C
Heteluchtoven 175° C

Ingrediënten (1 cake)

200 gr	gesmolten roomboter		
3 dl	suiker	4 dl	bloem
1 el	custard	2	eieren
1½ dl	melk	½ zakje	bakpoeder

Bereiding

Smelt de boter (magnetron 3½ minuut op 160 W) en zet het schaalpje daarna in een bak met een bodem koud water.

Verwarm de oven voor (**rooster onderin**) en vet de spring-/cakevorm in, ook siliconenvormen.

Doe de suiker en de vanillesuiker in de mixerkom en voeg de eieren, al kloppend, een voor een toe. Klop de eieren en de suiker tot een schuimige massa (10 minuten op de hoogste stand als alle eieren zijn toegevoegd).

Meet bloem, custard en bakpoeder af en meng ze goed door elkaar. Meet de melk af.

Voeg aan de schuimige massa eerst de gesmolten en afgekoelde boter toe. **Zeef** de bloem met bakpoeder en custard en meng de helft (in gedeelten) voorzichtig door het beslag. Voeg de melk toe en daarna de rest van het meelmengsel. Doe het beslag in de vorm en bak de cake in ongeveer 75 minuten **onderin** de oven tot hij gaar is. Net gaar is het lekkerste.

Variaties (in plaats van de custard)

- Voeg een (met een klontje suiker in een vijzel fijngewreven) zakje saffraan toe. Toevoegen voor de gesmolten boter. De lekkerste saffraan is te koop in toko's, maar in de supermarkten is het ook te koop (bij de kruiden). Iemand die zwanger is mag geen saffraan hebben.
- Strooi de helft van een zakje amandelschaafsel over het beslag.
- Steek over de hele bovenkant partjes appel in het beslag en strooi er daarna wat kaneel over.
- Strooi stukjes gember of bitterkoekjes over het beslag.

Tips/opmerkingen

- Er worden per cake maar twee eieren toegevoegd. Dat lijkt weinig, maar van veel eieren wordt een cake snel droog.
- Bak 2 cakes tegelijk, de oven is toch heet en het beslag voor twee cakes kan wel in de beslagkom. Vries er een in of geef er een weg (in plaats van een bloemetje).
- Koop een setje maatschepjes bij Ikea. Gebruik de achterkant van een mes om af te strijken.
- Bak de cake liever wat langer op een temperatuur die aan de lage kant is, dan blijft hij mals. Als de cake ingezakt is en over de lengte een streep in het midden heeft, dan is de temperatuur in het begin te hoog geweest. Wil de cake niet gaar worden, gebruik dan de hete luchtfunctie van de oven. Na 5 tot 15 minuten is de cake dan wel gaar.
- Gebruik siliconenvormen, dan komt de cake (meestal) heel uit de vorm. Wel altijd blijven invetten en niet in de afwasmachine afwassen. Metalen vormen gaan vaak roesten.
- Voor iemand met een koemelkallergie kun je de boter vervangen door Becel bak en braad (flesje) of zonnebloemolie (200 ml) en de melk door sojamelk (naturel).
- Maak de ruimte waarin de oven staat zo klein mogelijk: sluit zo veel mogelijk deuren i.v.m. tocht en loop voorzichtig in de buurt van de oven. Als het tocht rijst de cake niet goed en van hard lawaai en trillingen zakt hij in.