

1. Cake warm beslag

a. Ingrediënten:

- 1.) 250 gr Zelfrijzend bakmeel
- 2.) 50 gr Maïsmeel of Mondamin of Gustin
- 3.) 190 gr Margarine Zoutloze boter of gewone margarine
- 4.) 210 gr Fijne kristalsuiker
- 5.) 6 Eieren; large, maar geen 4 graneneieren gebruiken
- 6.) Rasp van een verse citroen of 1 zakje Vanillesuiker
- 7.) Half flesje Citroenessence of andere essence
- 8.) Mespuntje zout

b. Voorbereiding:

- 1.) Zorg dat alle ingrediënten tussen 20⁰ C en 22⁰ C zijn
- 2.) Oven voorverwarmen op 155⁰ C
- 3.) Beboter de cakevorm licht met boter of margarine of spuitbus
- 4.) Bestrooien met patentbloem
- 5.) Smelt de boter tot 65⁰ C op een zeer klein vuur tegen het kookpunt
- 6.) Zeef het bakmeel en het maïsmeel en roer het geheel goed om

c. Bereiding:

- 1.) Zorg dat alle ingrediënten tussen 20⁰ en 22⁰ C zijn
- 2.) Klop de eieren en de suiker au-bain-marie en het smaakje tot een witte massa in ongeveer 5 minuten in de hoogste stand. Kloppen tot 45- 55 graden.
- 3.) Klop de massa uit het water verder gedurende 4 minuten in de hoogste stand tot 40 graden
- 4.) Klop de massa 30 seconden in de laagste stand om het beslag koud te draaien. De kleinste luchtballen ontsnappen dan en de cake zakt niet in.
- 5.) Spatel de helft van de boter door de massa
- 6.) Spatel de helft van het meel door de massa
- 7.) Doe dit nogmaals
- 8.) Als alles goed is opgenomen kun je de massa in het bakblik overdoen en in de oven zetten en bakken.
- 9.) Na het bakken cake 10 minuten op een tochtvrije plek uit de oven laten bijkomen. Cake omkeren en op de zijkant laten afkoelen. Elk kwartier wisselen van zijde.

d. Temperatuur en tijd:

- 1.) Hete lucht oven: Alleen warmte bovenkant

e. Temperatuur:

- 1.) Beginnen met 160⁰ C
- 2.) Na 10 minuten temperatuur verlagen naar 150⁰ C.

f. Tijd:

- 1.) 55-60 minuten

g. Plek in de oven :

- 1.) Tweede van onderen

h. Tips:

- 1.) Zelfrijzend bakmeel mag ook: 250 gr Zelfrijzend bakmeel
- 2.) Als je ervan houdt om de cake wat bruin eruit te laten zien, mag je het cakeblik ook na het insmeren met boter bestuiven met paneermeel in plaats van met meel.

- i. Deze hoeveelheid is goed voor:
 - 1.) Cakeblik 1,6 liter: bovenkant 26 x 11 x 7,5 cm
 - 2.) Voor alle cakeblikken, maar nooit voller doen dan 3/4
2. **Voor de oranje glazuur**
 - a. Ingrediënten voor de fondant in kleur Wybaut
 - 1.) 250 Gram suiker
 - 2.) 100 Gram volle melk
 - 3.) 30 Gram zoutloze boter
 - 4.) Kleurstof op waterbasis
 - b. Bewerken:
 - 1.) Breng alle ingrediënten aan de kook onder zeer licht roeren
 - 2.) Verder verwarmen tot 112-115⁰ C . NNNNiiiiieetttt roeren
 - 3.) Gewoon zonder te roeren laten afkoelen
 - 4.) Als hij bijna afgekoeld(lauw) is, flink roeren met een garde tot hij mooi wit is. Echt heel flink roeren.
 - 5.) Je kunt hem nu kleuren.
 - 6.) Lekker laten afkoelen. Bewaren in de koelkast. Als je hem wilt gebruiken tot 35 graden in de magnetron (5 seconden) opwarmen en over de bavarois of gebak gieten.
 - c. Tip
 - 1.) Dit is ook heerlijk vermengd met eetlepel Rhum en dan over gebakken krentenbrood. Eventueel ook daar nog wat amandelschilfers strooien. Krentbrood met fondant.

Leeeekkkkkkeeeerrrr!!!