

1. Cup cakejes vierkant in ijshoortje

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.) 100 gr Amandelmeel, vermengd met 100 gr fijne suiker
- 8.) 15 Vierkant ijshoortjes
- 9.) Mespuntje zout

b. Voorbereiding:

- 1.) Zorg dat alle ingrediënten tussen 20 en 22 graden C zijn
- 2.) Oven voorverwarmen op 155⁰ C
- 3.) Zet een bakblik gereed
- 4.) Smelt de boter tot 65⁰ C op een zeer klein vuur/of tegen het kookpunt
- 5.) Zeef het bakmeel en het maïsmeel en roer het geheel goed om
- 6.) Hetzelfde met het amandelmeel en de suiker

c. Bereiding:

- 1.) Zorg dat alle ingrediënten tussen 20⁰ en 22⁰ C zijn
- 2.) Klop de eieren en de suiker au-bain-marie 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 luchtbellens ontsnappen dan en het beslag zakt niet in.
- 5.) Spatel de helft van de boter en het amandelmeel met suiker door de massa
- 6.) Daarna de rest van wat je over hebt.
- 7.) Als alles goed is opgenomen kun je de massa in de ijsvormpjes met een lepel overdoen. De ijsvormpje tot $\frac{3}{4}$ vullen.
- 8.) De vormpjes op het bakblik zetten en in de oven zetten
- 9.) Na het bakken cake 10 minuten op een tochtvrije plek uit de oven laten bijkomen.

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.) 30 -40 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.) 15 Vierkante ijsvormpjes van koek.