



Simpele cake

De makkelijkste cake die er bestaat: alles in één kom, even mixen en bakken. Altijd raak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	60'	10	Dessert

Ingrediënten

225 gr zachte boter
225 gr fijne kristalsuiker
1 zakje vanillesuiker (8 gr)
4 eieren
225 gr bloem
1 zakje bakpoeder (7 gr)
3 el volle melk

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C (hetelucht 160 °C).
2. Vet een cakevorm (25 cm) in met boter en bestuif licht met bloem.
3. Doe de zachte boter in een ruime mengkom en voeg de kristalsuiker en de vanillesuiker toe.
4. Klop het mengsel met de handmixer op middelhoge snelheid tot een licht en luchtig geheel, ongeveer 2 minuten.
5. Voeg de eieren één voor één toe en klop telkens goed door voor je het volgende ei toevoegt.
6. Zeef de bloem samen met het bakpoeder boven de kom en spatel voorzichtig onder het beslag.
7. Voeg de melk toe en roer tot een glad, soepel beslag zonder klonters.
8. Schep het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad.
9. Bak de cake in de voorverwarmde oven gedurende 55 tot 65 minuten.
10. Dek de cake losjes af met aluminiumfolie als hij te snel kleurt na 30 minuten.
11. Prik met een satéprikker in het midden van de cake om de gaarheid te controleren: komt de prikker er droog uit, dan is de cake gaar.
12. Laat de cake 10 minuten rusten in de vorm, stort hem daarna op een rooster en laat volledig afkoelen.

Tip

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voor je begint. Koude boter of koude eieren zorgen voor een geknepen beslag dat minder goed rijst. Haal alles minstens een uur voor gebruik uit de koelkast.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel slagroom maakt van dit eenvoudige gebak een feestelijk dessert.

Dranktip

Een kop verse filterkoffie of een glas koude melk past uitstekend bij deze klassieke cake.