

SINAASAPPELCAKE

Zin in iets lekkers of krijg je bezoek? Binnen drie kwartier staat deze sinaasappelcake op tafel. Simpel in de basis, fris van smaak en mooi voor het oog.
Tip: heerlijk bij een kop warme gemberthee.

Ingrediënten

Tip: zet alle ingrediënten klaar — afgewogen, gesneden en bereid — voordat je begint.

Voor de cake

- 70 gram bruine suiker
- 1 el water
- 3 sinaasappels, 1 in plakken gesneden, 2 uitgeperst
- 3 eieren, los van elkaar
- 150 gram basterdsuiker
- 320 gram ricotta
- 1 tl vanille-extract
- 130 ml olijfolie (extra vierge)
- 230 gram bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1/2 tl zout

Benodigheden

- Kenwood keukenmachine
- Cakevorm
- Bakpapier

Stappenplan

- 01.** Verwarm de oven voor op 160°C.
- 02.** Meng de bruine suiker en het water met elkaar. Bekleed de cakevorm met bakpapier en verdeel het mengsel over de bodem van de cakevorm. Verdeel de sinaasappelplakken over het suikermengsel en zet dit vervolgens apart.
- 03.** Doe het eiwit in de kom van je keukenmachine en klop het geheel op met de Ballongarde. Het is belangrijk dat er pieken ontstaan, pas dan is het eiwit goed opgeklopt. Schep het over in een kom en zet apart.
- 04.** Voeg nu de eidooiers, de suiker en de sinaasappelschil toe aan de kom van je keukenmachine. Klop gedurende drie minuten op snelheid vier of totdat je ziet dat het luchtig wordt. Voeg de vanille, ricotta, sinaasappelsap en de olijfolie toe. Meng alles op snelheid een.
- 05.** Voeg als laatste nog de bloem, het bakpoeder en het zout toe en meng het geheel nog een keer goed.
- 06.** Vervolgens mag je het eiwitmengsel bij de rest voegen en schep je het geheel in de cakevorm. Let er wel op dat de sinaasappelstukjes niet verplaatsen.
- 07.** Bak de cake in een half uur tot drie kwartier goudbruin. Test met een satéprikker of de cake gaar is.
- 08.** Laat de cake goed afkoelen en keer deze vervolgens om op een schaal voor het mooiste resultaat.



Bereidingstijd
45 minuten



Wachttijd
-



Hoeveelheid
10 personen



Moeilijkheidsgraad
gemakkelijk