

# CELEBRATION CAKE

Life's too short to say no to cake!

## Ingrediënten

### Voor de chocolade penseelstreken

- 240 gram Candy Melts
- Eetbaar kleurstof indien nodig

### Voor de cake

- 340 gram margarine
- 340 gram basterdsuiker
- 5 eieren
- 340 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 tl bakpoeder
- Schil van 1 citroen
- 2 tl vanille extract
- Snufje zout

### Voor de botercrème

- 300 gram ongezouten boter
- 750 gram poedersuiker
- 2 el melk
- 1 tl vanille extract
- 1/4 tl zout
- 1 el frambozenjam
- Paar druppels roze kleurstof

### Voor de vulling en garnering

- 60 gram lemon curd
- 40 gram gevriesdroogde frambozen

## Benodigdheden

- K-klopper

## Stappenplan

01. Vet drie 7 inch bakvormen in.
02. Laat de margarine op kamertemperatuur komen.
03. Snij de boter in blokjes en laat ook op kamertemperatuur komen.
04. Klopt de eieren los, zeef de bloem en haal de schil van de citroenen. Zet dit vervolgens apart.
05. Monteer de Warming mixer bowl op de machine.
06. Voeg de Candy Melts toe aan de verwarmende mengkom en plaats de slagroomklopper en de spatbeschermen op de machine.
07. Selecteer de instelling 'Chocolade smelten' en druk op Start.
08. Haal de slagroomklopper uit de machine en laat de kom op de machine zitten om hem warm te houden.
09. Voeg snel een paar lepels gesmolten chocolade toe aan een kleine kom, voeg wat van de eetbare kleurstof toe en roer goed door elkaar. Doe dit snel en gebruik een rechthoekige spatel om 'penseelstreken' op de siliconenmat te verspreiden.
10. Herhaal dit met andere kleuren.
11. Laat dit op kamertemperatuur komen tot het volledig gestold is.
12. Verwarm de oven voor op 180°C.
13. Monteer de Chef Mixer-kom op de machine.
14. Voeg de boter, suiker, eieren, bloem, bakpoeder, schil, vanille en zout toe.
15. Plaats de K-klopper en spatbescherming op de machine.
16. Selecteer de vooraf ingestelde 'Sponge Cake' en druk op Start.
17. Haal de mengkom en de K-klopper uit de machine en verdeel het mengsel gelijkmatig over de drie bakvormen.
18. Bak 20-25 minuten in de voorverwarmde oven, de cake is gaar als hij er goudbruin uitziet en terugveert als je er lichtjes op drukt.
19. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal hem er vervolgens uit en leg het op een rooster om volledig af te koelen.
20. Reinig en pak de verwarmende mengkom, plaats de kom op de machine.
21. Voeg de boter, poedersuiker, melk, vanille en zout toe.
22. Plaats de slagroomklopper en spatbescherming op de machine.
23. Voeg de jam en kleurstof nu ook toe en start de machine op minimale snelheid gedurende 30 seconden.
24. Verhoog geleidelijk de snelheid naar maximaal totdat deze licht en luchtig is.
25. Breng het mengsel vervolgens over in een spuitzak.
26. Gebruik een cakevormer of een broodmes om elke laag biscuit glad te strijken.
27. Verdeel een kleine hoeveelheid botercrème op het taartkarton, plaats een van de cakelagen op het bord met de ongesneden kant naar beneden.
28. Snij de punt van de spuitzak open, spuit een laagje botercrème op de cakelaag. En gebruik een rechthoekige spatel om de bovenkant van de botercrème glad te strijken.
29. Spuit een ringetje botercrème ongeveer 1 cm vanaf de rand.
30. Voeg de lemon curd in het midden van de ring van botercrème toe.



Bereidingstijd  
**45 minuten**



Wachttijd  
**25 minuten**



Hoeveelheid  
**8-10 personen**



Moeilijkheidsgraad  
**gemiddeld**

# CELEBRATION CAKE

Life's too short to say no to cake!

## Ingrediënten

### Voor de chocolade

#### penseelstreken

- 240 gram Candy Melts
- Eetbaar kleurstof indien nodig

### Voor de cake

- 340 gram margarine
- 340 gram basterdsuiker
- 5 eieren
- 340 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 tl bakpoeder
- Schil van 1 citroen
- 2 tl vanille extract
- Snufje zout

### Voor de botercrème

- 300 gram ongezouten boter
- 750 gram poedersuiker
- 2 el melk
- 1 tl vanille extract
- 1/4 tl zout
- 1 el frambozenjam
- Paar druppels roze kleurstof

### Voor de vulling en garnering

- 60 gram lemon curd
- 40 gram gevriesdroogde frambozen

## Stappenplan

31. Leg de volgende cakelaag erop, met de ongesneden kant naar beneden.
32. Herhaal het laagjesproces van botercrème en lemon curd.
33. Werk af door de laatste sponslaag op de bovenkant met de gesneden kant naar beneden te plaatsen, zodat de platte ongesneden rand naar boven wijst.
34. Bedek de zijkanten en de bovenkant van de cake volledig met de botercrème, gebruik hiervoor een rechthoekige spatel of cakeschraper.
35. Bewaar de ongebruikte botercrème om de penseelstreken later op de zijkant van de cake te lijmen.
36. Bewaar een handvol frambozen in een kommetje om de bovenkant van de cake mee te versieren.
37. Doe de overige frambozen in een middelgrote kom, plet de frambozen grof met een deegroller of gebruik je handen.
38. Versier het onderste derde deel van de zijkanten van de cake met de geplette frambozen en voeg wat toe aan de bovenkant van de cake.
39. Voeg ook het gereserveerde handvol hele frambozen toe aan de bovenkant van de cake.
40. Zet de cake 20 minuten in de koelkast.
41. Verwijder voorzichtig de chocolade penseelstreken van de siliconenmat en voeg ze toe aan een kant van de cake.
42. Voeg ook wat penseelstreken toe aan de bovenkant van de cake, doe dit ook met de bloemen.
43. Snijd de cake in plakjes en serveer met verse frambozen en een glas prosecco.

## Benodigheden

- K-klopper



Bereidingstijd  
**45 minuten**



Wachttijd  
**25 minuten**



Hoeveelheid  
**8-10 personen**



Moeilijkheidsgraad  
**gemiddeld**