

Cake

De geur van versgebakken cake. Wie is er niet verliefd op?

Een bekend verhaal rondom Marie Antoinette is dat toen ze vernam dat het Franse volk geen brood had om te eten, ze zou hebben gezegd: “S’ils n’ont pas de pain qu’ils mangent de la brioche!” (meestal vertaald als: “Als ze geen brood hebben, dan eten ze toch cake!”), daarmee duidelijk makend dat ze geen flauw benul had van de ware situatie waarin het volk verkeerde.



Ingrediënten

- 250 g cakemeel
- 250 g ongezouten roomboter
- 250 g fijne kristalsuiker
- 1 mespunt zout
- 5 middelgrote eieren
- 1 vanillestokje

Keukenspullen

Cakevorm (30 cm)

Met een **bakvorm** (ook: **bakblik**) wordt een van metaal in een bepaalde vorm gemaakt model

bedoeld om bijvoorbeeld een [taart](#), [cake](#), [tulband](#) of [brood](#) te kunnen [bakken](#).

Satéprikker

Saté is van oorsprong een [Indonesisch](#) en [Maleisisch](#) gerecht, bestaande uit drie of meer stukjes geroosterd vlees op een dunne houten spies, meestal van bamboe.

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de cakevorm in en bestuif met **1 el cakemeel**.
2. Doe de **boter**, **suiker** en het **zout** in een beslagkom en klop in 10 min. met een mixer tot een **luchtige** massa. Klop 1 voor 1 de **eieren** erdoor. Voeg een volgend **ei** toe als het vorige is opgenomen.
3. Snijd het **vanillestokje** open en schraap het merg er met een mespunt uit. Zeef het **cakemeel** boven het beslag en spatel met het **merg** erdoor.
4. Schep het beslag in de vorm en zet deze in het *midden* van de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 170 °C en bak de cake in ca. 1 uur goudbruin. Controleer na ca. 50 min. op gaarheid. Prik de satéprikker in het midden van de cake. Komt deze er *schoon* uit, dan is de cake gaar.

Variatietip: Voeg 30 g cacao toe voor een chocoladecake.

Opeten

Stap	Handeling	Opmerking
Één	Open de mond	Doe de tanden ook van elkaar
Twee	Schuif de plak naar binnen	Met handen of een vorkje
Drie	Kauw	Goed kauwen, dan komt de cake gelijknamig in het bloed
Vier	Slik door	Wel in het goede gat mikken
Vijf	Terug naar stap één	Tot de cake op is

Beoordelingen

Fantastische cake, heerlijk recept! Mijn oven stond wel 10 graden warmer.

— C. Beslag

Ik doe er een beetje cacao doorheen, lekker lekker lekker.

— S. Mixer

Je kunt ook veganistische cake maken, met plantaardige boter en nep-ei.

— V. Ganist