

# INHOUD

## INLEIDING

<i>Zo bak je tegenwoordig een cake</i> .....	6
<i>Zo maak je je eigen cake</i> .....	8
<i>Zo bekleed je een bakvorm</i> .....	10
<i>Handig keukengerei</i> .....	11
<i>Voor erbij</i> .....	12
<i>Glazuren</i> .....	14
<i>Siropen</i> .....	16
<i>Crèmes</i> .....	18

## EENVOUDIGE CAKE

<i>Vier vierde cake</i> .....	22
<i>Klassieke tulband</i> .....	24
<i>Klassieke 'angelcake'</i> .....	26
<i>'Angelcake' met matchapoeder</i> .....	28
<i>Kruidcake</i> .....	30
<i>Ronde kruidcake met marscarpone &amp; kersen</i> .....	32
<i>Gember-melassecake</i> .....	34
<i>Citroen-maanzaadcake</i> .....	36
<i>Klassieke Madeira cake</i> .....	38
<i>Citroencake met krokant glazuur</i> .....	40
<i>Klassieke yoghurtcake</i> .....	42
<i>Pistache-yoghurtcake</i> .....	44
<i>Marsepeincake</i> .....	46
<i>Bretonse boterkoek</i> .....	48
<i>Klassieke chocoladecake</i> .....	50
<i>Chocoladetulband</i> .....	52
<i>Chocoladelavacake</i> .....	54
<i>Chocoladecake met amandelen</i> .....	56
<i>Mokkacake met pecannoten</i> .....	58
<i>Chocoladecake met pistachenoten</i> .....	60
<i>Devil's food cake</i> .....	62
<i>Chocoladekruimelcake met pinda's</i> .....	64
<i>Magische cake</i> .....	66
<i>Tropische cake</i> .....	68

## VRUCHTENCAKE

<i>Tarte tatin met peer</i> .....	72
<i>Tarte tatin met cranberry's</i> .....	74
<i>Tarte tatin met ananas</i> .....	76
<i>Bananenbrood</i> .....	78
<i>Bananenbrood met maanzaad</i> .....	80
<i>Kruimelcake met appel &amp; bramen</i> .....	82
<i>Kruimelcake met kersen</i> .....	84
<i>Kruimelcake met gedroogde vruchten</i> .....	86
<i>Dadelcake</i> .....	88
<i>Kruimelcake met peer &amp; frambozen</i> .....	90
<i>Tarte tatin met abrikozen &amp; chocolade</i> .....	92
<i>Peer-rozemarijnecake</i> .....	94
<i>Schwarzwalders kirsch</i> .....	96
<i>Chocolade-dadelcake</i> .....	98
<i>Chocolade-abrikozenecake</i> .....	100
<i>Kruimelcake met peer &amp; kaneel</i> .....	102
<i>Perzikenecake</i> .....	104
<i>Pruimencake met kardemom</i> .....	106
<i>Appelcake met tijm</i> .....	108
<i>Polentacake met bosbessen</i> .....	110
<i>Rabarbercake</i> .....	112
<i>Kokoscake</i> .....	114
<i>Gembercake</i> .....	116
<i>Vijgencake</i> .....	118
<i>Frambozenecake</i> .....	120
<i>'Angelcake' met frambozen</i> .....	122
<i>Kersenclafoutis</i> .....	124
<i>Abrikozenclafoutis</i> .....	126
<i>Bretonse clafoutis</i> .....	128
<i>Ricottacake met bosvruchten</i> .....	130

## CAKE ZONDER OVEN

<i>Chocoladecake</i> .....	134
<i>Chocolade-pistache fudgecake</i> .....	136
<i>Raw chocolate cake</i> .....	138
<i>Raw carrot cake</i> .....	140
<i>Hazelnoot-vijgencake</i> .....	142

## CAKE ZONDER GLUTEN

<i>Amandelmeringuecake</i> .....	146
<i>Chocolade-hazelnootcake</i> .....	148
<i>Cheesecake</i> .....	150
<i>Chocolade-koffiecake</i> .....	152
<i>Tarte tatin van polenta met sinaasappel</i> .....	154
<i>Sinaasappel-amandelcake</i> .....	156
<i>Griekseyoghurtcake</i> .....	158
<i>Ricottacake</i> .....	160
<i>Torta caprese</i> .....	162
<i>Polenta-citroencake</i> .....	164
<i>Japanse cheesecake</i> .....	166
<i>Japanse chocoladecake</i> .....	168
<i>Sinaasappel-hazelnootcake</i> .....	170
<i>Kastanjeecake</i> .....	172

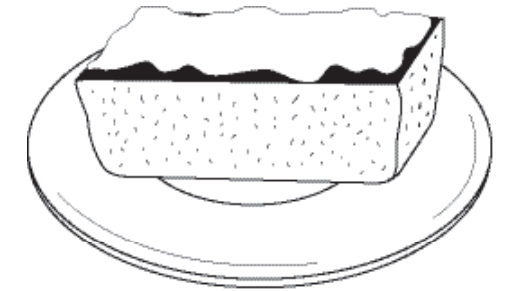
## CAKE MET GROENTEN

<i>Klassieke wortelcake</i> .....	176
<i>Kruidige pompoentulband</i> .....	178
<i>Zoete aardappelcake</i> .....	180
<i>Chocolade-courgettecake</i> .....	182
<i>Chocolade-bietenecake</i> .....	184
<i>Wortel-banaanecake</i> .....	186
<i>Pompoencake</i> .....	188

<b>INDEX</b> .....	<b>190</b>
--------------------	------------

## ZO MAAK JE JE EIGEN CAKE

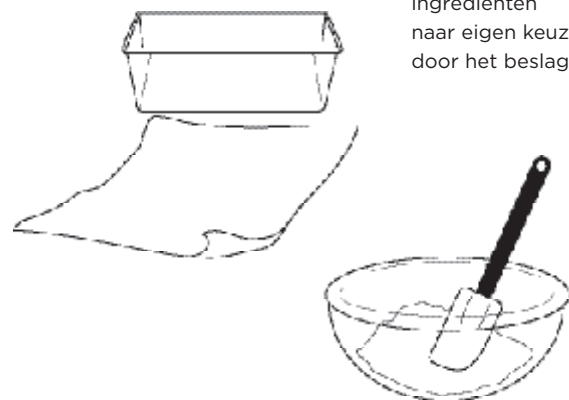
*Kies de eenvoudigste cake die er is, namelijk de vier vierde cake. Die wordt zo genoemd omdat hij uit gelijke delen boter, suiker, bloem en eieren bestaat.*



1.

### BAKVORMEN

Verwarm de oven voor op 170 °C. Bereid de bakvorm met de aangegeven maten voor door deze in te vetten en/of met bakpapier te bekleden, bijvoorbeeld een cakevorm van 23 x 12,5 cm, een ronde bakvorm met een doorsnede van 23 cm, een vierkante bakvorm van 23 x 23 cm of een rechthoekige vorm van 28 x 19 cm.



2.

### AAN DE SLAG

Klop 225 g zachte boter met 225 g fijne kristalsuiker tot een licht en bleekgeel beslag. Roer 3 eieren er een voor een door en dan 1 theelepel vanille-extract. Voeg, vóórdat je het vierde ei erbij doet, 1-2 eetlepels meel/bloem toe en vervolgens de resterende 200 g en 1 theelepel zout. Werk tot slot de aanvullende ingrediënten naar eigen keuze door het beslag.

3.

### EEN ZACHT TEXTUUR

Je kunt een deel van de boter vervangen door dezelfde hoeveelheid ricotta, kwark, yoghurt of crème fraîche, die je na het meel/de bloem toevoegt. Je kunt ook 75 g van een van de genoemde ingrediënten door het beslag kloppen zonder de hoeveelheid boter te verminderen. Voeg in dat geval 110 g fijn gemalen gedroogd fruit toe.



4.

### EENVOUDIG SMAAKACCENT

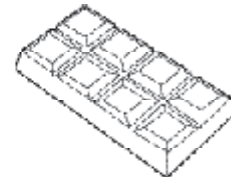
Om een cake een smaakaccent te geven voeg je 1 theelepel vanille-extract, 1-2 theelepels citroen- of sinaasappelrasp, of 1 theelepel kaneelpoeder, koekkruiden of kardemompoeder toe.



5.

### CHOCOLADE

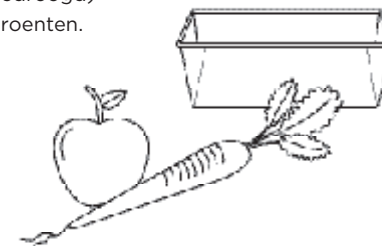
De meest eenvoudige manier om chocolade toe te voegen is het gebruik van cacao-poeder. Als je er 50 g van toevoegt, verminder je de hoeveelheid meel/bloem met 50 g. Je kunt ook een stuk chocolade (62-70% cacao-gehalte) nemen. Doe het cacao-poeder gelijktijdig met het meel/de bloem bij het beslag, en het stuk chocolade, dat je eerst geraspt of gesmolten hebt, pas op het einde.



6.

### VRUCHTEN OF GROENTEN

Tip: voeg ook fijn gemalen gedroogd fruit toe wanneer je verse of gedroogde vruchten of groenten in je cake gebruikt; dan zakken die niet naar de bodem van de vorm omdat het beslag zwaarder is. Doe 115 g fijn gemalen gedroogd fruit na het meel/de bloem bij het beslag en vervolgens 225 g vruchten (vers of gedroogd) of groenten.



7.

### BAKTIJD

Voor cakes in een cakevorm geldt een baktijd van ongeveer 1 uur. Houd, wanneer ze zijn bedekt met een laagje vruchten en in een springvorm of een stevig met bakpapier beklede vorm zitten, een baktijd van 50-70 minuten aan. Voor lage, rechthoekige bakvormen geldt een baktijd van 35 minuten.



8.

### GAAR OF NIET?

Een cake is gaar wanneer hij gerezen en goudkleurig is, en loskomt van de wanden van de vorm. Je kunt door een satéstokje in het midden van de cake te steken controleren of hij gaar is. Als er vruchten of groenten in zitten, zal het satéstokje er niet droog uit komen. Dek de cake af met een vel aluminiumfolie als hij te snel bruin wordt.



9.

### EXTRA'S

Je kunt de cake met siroop bedekken. De cake moet nog warm zijn en de siroop lauwwarm. Zodra je de cake uit de oven hebt gehaald, prik je met een vork op meerdere plekken gaatjes. Dan giet je de siroop over de cake. Laat afkoelen.

10.

### GLAZUUR, CRÈME EN ROOM

Je kunt een afgekoelde cake met een van deze laagjes bedekken. Room, naturel of met een smaakje, kan ook apart bij de cake worden geserveerd.

## GLAZUREN

*Glazuur is een stroperig laagje op basis van suiker, waarmee je cakes kunt versieren. Glasuur wordt op de bovenkant van de cake een beetje hard en loopt langs de zijkanten.*



**CITROENGLAZUUR**  
*Zeef 150 g poedersuiker en meng dit met 30 ml citroensap en 1 theelepel fijngeraspte citroenschil. Voor 125 ml.*



**VANILLEGLAZUUR**  
*Zeef 150 g poedersuiker en meng dit met 30 ml water of melk en 1 theelepel vanille-extract. Voor 125 ml.*



**AHORNSIROOP-GLAZUUR**  
*Zeef 150 g poedersuiker en meng dit met 60 ml ahornsiroop en 15 ml water. Voor 150 ml.*



**KROKANT GLAZUUR**  
*Meng 75 ml citroensap (2 citroenen) met 100 g fijne kristalsuiker. Voor 125 ml.*



**CHOCOLADE-GLAZUUR**  
*Zeef 100 g poedersuiker samen met 15 g cacao-poeder. Meng dit met 45 ml water en 1 theelepel vanille-extract. Voor 125 ml.*



**MELKCHOCOLADE-GLAZUUR**  
*Verwarm 115 g fijne kristalsuiker met 90 ml water. Laat 1 minuut koken. Roer er 115 g fijngehakte melkchocolade door. Voor 225 ml.*



**KARAMELGLAZUUR**  
*Verwarm 115 g donkere basterdsuiker met 50 ml water. Laat 3 minuten koken. Roer er 25 g boter en 30 ml crème fraîche door. Roer goed door zodat je een romige, dikke glazuur krijgt. Voor 150 ml.*

## RONDE KRUIDCAKE MET MASCARPONE & KERSEN

voor 10 punten



225 g zelfrijzend bakmeel (o`f 220 g bloem + ½ zakje bakpoeder)

1½ theelepel gemengde koekkruiden

225 g rietsuiker

140 g crème fraîche

150 g zachte boter

2 eieren

mascarpone met amarena-kersen (zie blz. 13), om te garneren

*geribbelde ronde bakvorm van 20 cm, 5 cm hoog, ingevet en met bloem bestoven*

Bereidings-  
+ baktijd =  
70 min



### *Werkwijze*

Verwarm de oven voor op 160 °C. Zeef boven een kom het bakmeel met de koekkruiden. Voeg de overige ingrediënten toe (behalve de mascarpone). Klop het geheel 4 minuten met een elektrische mixer. Schep het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad. Zet de vorm 60-65 minuten in de oven totdat de kruidcake goed gerezen is en van de wanden loskomt. Laat 15 minuten afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt. Garneer, wanneer hij afgekoeld is, met de mascarpone met amarena-kersen.

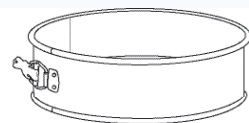
## CHOCOLADECAKE MET AMANDELEN

voor 10 punten

Bereidings-  
+ baktijd =  
65 min



56



150 g fijne kristalsuiker

4 eieren, losgeklopt

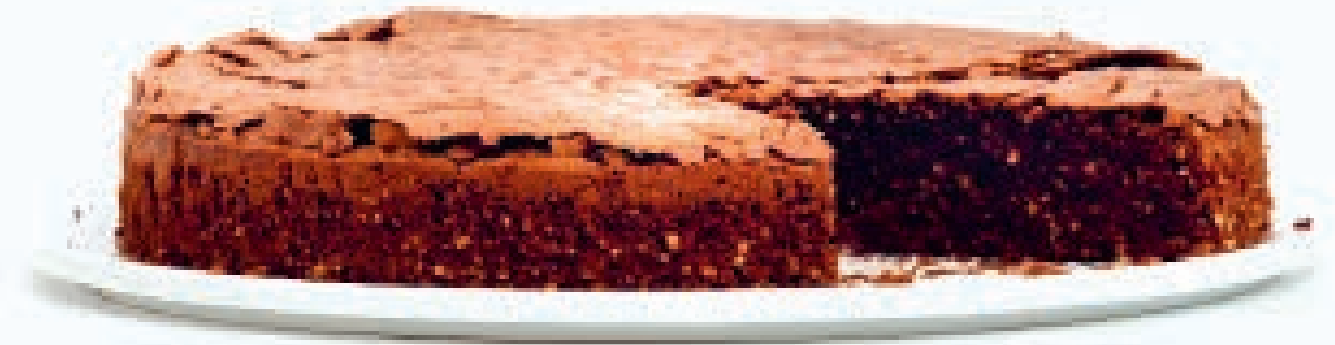
50 g bloem

175 g amandelen, fijngenhakt

175 g pure chocolade (ten minste 60-70% cacao), gesmolten

115 g boter, gesmolten en afgekoeld

*springvorm van 23 cm, ingevet en de bodem en wanden met bakpapier bekleed*



57

### *Werkwijze*

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verwarm de suiker en de eieren 5-8 minuten onder voortdurend kloppen au bain-marie totdat het mengsel in volume drie keer zo groot is geworden en de garde een spoor achterlaat wanneer je hem uit het mengsel haalt. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem en de amandelen toe, en daarna de chocolade. Werk de boter er beetje bij beetje door, waarbij je deze langs de wand van de beslagkom giet en goed mengt nadat je weer een beetje hebt toegevoegd. Schep het beslag in de springvorm. Zet deze 40 minuten in de oven totdat de cake flink gerezen is en stevig aanvoelt. Laat 20 minuten afkoelen. Haal de cake dan uit de vorm en laat hem verder afkoelen.

## MAGISCHE CAKE

voor 12 vierkantjes



66

4 eieren, gesplitst; de eiwitten stijfgeklopt  
115 g boter, gesmolten  
450 ml lauwarme melk  
150 g fijne kristalsuiker  
115 g bloem  
1 theelepel vanille-extract

*vierkante aardewerken bakvorm van 20 x 20 cm, ingevet en de bodem en wanden met bakpapier bekleed*



67

### *Werkwijze*

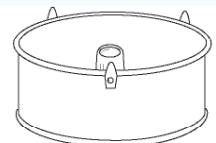
Verwarm de oven voor op 170 °C. Klop alle ingrediënten (behalve de stijfgeklopte eiwitten) 5 minuten met een elektrische mixer tot een schuimend mengsel. Werk de eiwitten er in drie porties door. Schep het beslag in de aardewerken bakvorm en laat 15 minuten rusten. Zet de vorm 40 minuten in de oven - de cake moet gerezen zijn en stevig aanvoelen. Laat afkoelen en snijd hem in vierkantjes.

## 'ANGELCAKE' MET FRAMBOZEN

voor 8 punten

Bereidings-  
+ baktijd =  
65 min

122



8 eiwitten  
1 theelepel wijnsteen (eventueel citroensap)  
1 snufje zout  
250 g poedersuiker, gezeefd  
115 g bloem, gezeefd  
150 g frambozen, met 1 eetlepel suiker gemengd  
*angelcakevorm van 18 cm, niet ingevet*

123



### Werkwijze

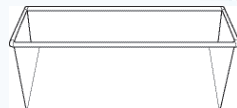
Verwarm de oven voor op 170 °C. Klop de eiwitten, de wijnsteen en het zout met een elektrische mixer totdat het mengsel in volume drie keer zo groot is geworden. Voeg de suiker toe (3 lepels tegelijk), waarbij je telkens 20 seconden de mixer laat draaien. Blijf nog 3 minuten kloppen om een stevig, glanzend beslag te krijgen. Voeg de bloem in drie porties toe. Schep de helft van het beslag in de vorm. Verdeel er de frambozen over en schep daarop de rest van het beslag. Haal een paar keer een lepel door het beslag om een marmereffect te krijgen. Zet de bakvorm 40 minuten in de oven - de angelcake moet flink gerezen en licht goudbruin zijn. Laat ondersteboven afkoelen. Haal hem voorzichtig uit de vorm.

## RAW CARROT CAKE

voor 10 plakken



140



200 g geraspte kokos

225 g dadels (bij voorkeur Medjool), ontpit

225 g walnoten, fijngehakt

500 g grote wortels, geschraapt, fijngeraspt en het vocht eruit geknepen

1-2 theelepels koekkruiden

1 portie gezoete roomkaas (zie blz. 19)

cakevorm van 21,5 x 11 cm, ingevet en de bodem en de 2 lange zijden met bakpapier bekleed



141

### Werkwijze

Maal in de kom van een keukenmachine alle ingrediënten (behalve de roomkaas) fijn: ze moeten goed gemengd zijn, maar niet tot een puree zijn geworden. Schep het mengsel in de cakevorm en druk stevig aan. Laat 2 uur in de koelkast opstijven. Haal uit de vorm en garneer met de roomkaas.

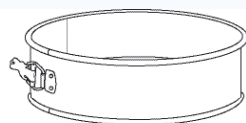


## SINAASAPPEL-AMANDELCAKE

voor 10 punten



156



- 2 grote sinaasappels, gewassen
- 6 eieren, losgeklopt
- 225 g fijne kristalsuiker
- 225 g amandelmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 50 g polenta

springvorm van 23 cm, ingevet en de bodem met bakpapier bekleed



Bereidings-  
+ baktijd =  
190 min

Glutenrij

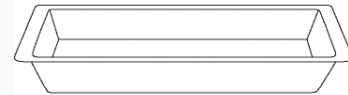
157

*Werkwijze*

Laat de sinaasappels 2 uur in kokend water staan totdat ze helemaal zacht zijn geworden. Laat ze uitlekken en afkoelen. Snijd ze doormidden en verwijder de pitten. Maal ze in de kom van een keukenmachine fijn. Verwarm de oven voor op 180 °C. Voeg de overige ingrediënten toe aan de kom met de sinaasappelpuree. Laat de machine draaien totdat je een romig beslag hebt. Schep dit in de springvorm. Zet deze 1 uur in de oven – de cake moet goudbruin zijn en hij moet loskomen van de wanden. Laat 10 minuten afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt. Serveer koud.

## ZOETEAARDAPPELCAKE

voor 16 vierkantjes



- 150 g zachte boter  
3 eieren  
150 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd (of 145 g bloem + ½ zakje bakpoeder, gezeefd)  
1 theelepel korianderpoeder + 1 snufje om te garneren  
225 g puree van zoete aardappels  
150 g pecannoten, geroosterd en fijngenhakt  
1 portie gezoete roomkaas (zie blz. 19)  
*vierkante bakvorm van 23 x 23 cm, ingevet en de bodem en wanden met bakpapier bekleed*

Bereidings-  
+ baktijd =  
1 uur



### Werkwijze

Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng alle ingrediënten (behalve het glazuur) 5 minuten met een elektrische mixer. Schep het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad. Zet de bakvorm 45 minuten in de oven - de cake moet flink gerezen zijn en hij moet loskomen van de wanden. Laat 10 minuten afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt. Serveer koud, bestreken met de roomkaas en bestrooid met een snufje korianderpoeder (eventueel).