

Basisrecept 4/4 cake

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 eieren
250 gram suiker
250 gram boter (op kamertemperatuur, in blokjes)
250 gram bloem
1 snuifje zout
boter (om de vorm in te vetten)
bloem (extra)

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C.**
2. **Scheid de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker tot een zeer luchtige, bleke massa (het liefst met een mixer of in de keukenrobot).**
3. **Voeg de boter en de gezeefde bloem toe. Klop opnieuw tot een glad beslag.**
4. **Klop in een andere kom de eiwitten stijf met een snuifje zout en spatel ze dan voorzichtig door het beslag.**
5. **Neem een rechthoekige cakevorm en beboter de binnenkant. Verdeel hierover een beetje bloem en schud dan met de vorm, zodat de bloem zich over de bodem en rand verspreidt. Hou de vorm ondersteboven en klop enkele keren op de bodem, zodat de overtollige bloem eruit valt.**
6. **Schep het beslag in de vorm en zet die 40 à 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
7. **Check met een satéprikker: als die droog uit de cake komt, is hij gaar.**
8. **Haal de cake uit de oven en laat enkele minuten staan.**

9. **Ga met een klein mesje langs de rand van de cake om die voorzichtig los te maken van de vorm. Draai de vorm om en laat de cake afkoelen op een rooster.**

10. **Verpak de cake in boterhampapier of zet onder een stolp. Zo blijft je cake langer goed.**