

Amandelcake

met frambozen, blauwe bessen en meringue

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

12 personen

Bereidingstijd

75 minuten

Benodigdheden

(Stoom-)Oven
Kookplaat
Keukenmachine

Ingrediënten cake

- 220 g suiker
- 4 eieren
- 1 tl vanille extract of 2 zakjes vanillesuiker
- 160 g zelfrijzend bakmeel
- ½ tl zout
- 120 g amandelmeel
- 150 g boter
- 125 g frambozen
- 125 g blauwe bessen

Ingrediënten meringue

- 4 eiwitten
- 100 g suiker
- Snuf zout

Bereidingswijze

Cake

1. Smelt de boter op laag vuur, laat niet te warm worden.
2. Halveer de frambozen.
3. Doe de suiker, eieren en vanille in de keukenmachine en mix op hoge snelheid tot het mengsel wit en luchtig is.
4. Zeef het bakmeel en het zout en spatel het er voorzichtig doorheen.
5. Doe vervolgens hetzelfde met de boter en het amandelmeel.
6. Doe het beslag over in een met bakpapier beklede dichte rechthoekige cakevorm en verdeel de frambozen en de blauwe bessen eroverheen.
7. Bak de cake gaar in een voorverwarmde oven van 160°C in ongeveer 30 minuten ¹
8. Stort de cake op een rooster en laat iets afkoelen.

Meringue

1. Doe de eiwitten met de suiker en een snufje zout in de keukenmachine.
2. Klop het eiwit op hoge snelheid tot een stevig, wit schuim.

Opmaken en serveren

1. Verdeel de cake in stukken en leg op ieder bord een stuk.²
2. Doe het geklopte eiwit over in een spuitzak en spuit een mooi patroon op de stukken cake.
3. Kleur het schuim voorzichtig lichtbruin met de gasbrander (blow torch) ².

INSPIRATIE HUIS ²⁰/₂₀

ontdek jouw keukenapparatuur.

TIPS:

Bak de amandelcake met frambozen en blauwe bessen met de baksensor of handmatig met stoomtoevoeging

¹ Stel het automatische programma met de baksensor in op 'gerecht vruchtentaart'. Oven niet voorverwarmen. Of gebruik de stoomtoevoeging op de laagste stand bij de normale ovenbereiding.

² Snijd de cake niet aan stukken, maar laat de cake heel. Smeer het eiwitschuim met dikke klodders over de hele vruchtencake.

Zet de ovenfunctie op grill groot stand 2

Zet de cake minimaal 15 centimeter onder de grill.

Kleur het schuim voorzichtig lichtbruin in ongeveer 1 à 2 minuten. Blijf erbij want de meringue verbrandt snel.

Verdeel als laatste de cake in stukken.