

VANILLECAKE MET AARDBEIEN



Klaas

Nodig voor 8 personen

200 g bloem

1 zakje bakpoeder

1 ei

150 g suiker

120 g gesmolten boter

1 tl vanille-ct

20 cl melk

2 el zure room

Voor de mascarponecrème

35 cl slagroom

250 g mascarpone

60 g fijne suiker

1 tl vanille-ct voor de aardbeiengelei

3 gelatineblaadjes (6 g)

300 g aardbeien + enkele voor de afwerking

40 g suiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bekleed de bodem van een springvorm van 20 cm diameter met bakpapier.

Schep de bloem, het bakpoeder en een snuifje zout door elkaar in een kom.

Klop het ei, de suiker, de gesmolten boter en het vanille-ct door elkaar in een andere kom.

Meng de inhoud van beide kommen door elkaar en voeg ook de melk en de zure room toe.

Schep het beslag in de springvorm en bak 30 à 35 minuten in de oven.

Laat de cake afkoelen, haal uit de vorm en snij horizontaal doormidden.

Maak de mascarponecrème.

Giet de slagroom in een kom, voeg mascarpone, de suiker en het vanille-ct toe.

Klop met een elektrische mixer op tot luchtige crème.

Schep in een spuitzak.

Maak de aardbeiengelei.

Laat de gelatine weken in koud water.

Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.

Mix de aardbeien fijn met suiker.

Smelt de gelatine 30 sec in de microgolfoven (of in een pannetje op laag vuur).

Voeg toe aan de aardbeien coulis en zet enkele minuten koel weg tot de gelei begint op te stijven.

Leg één cakehelft op de bodem van de springvorm.

Bestrijk met een laag mascarponecrème en spuit nog een laag langs de rand.

Giet de bijna opgesteven aardbeiengelei in het midden.

Zet koel weg tot de gelei helemaal is opgesteven en bedek met mascarponecrème.

Leg de tweede helft van de cake erop en bestrijk met de rest van de mascarponecrème.

Strijk glad en zet 2 uur koel weg.

Presentatie

Haal de cake vlak voor het serveren uit de vorm en schik op een schaal.

Werk af met enkele aardbeien en serveer meteen.