RUTGER BAKT CAKE

Rutger van den Broek



CARRERA
culinair



VOORWOORD

Cake was een van de eerste dingen die ik als kind samen met mijn moeder bakte. Elke week ging er wel een klassieke vanillecake (zie bladzijde 27 voor haar recept) de oven in, en soms werd er een marmer- of appelkruimelcake (zie bladzijde 143 en 104) gebakken. Het aflikken van de spatel vond ik misschien nog wel het allerleukst – en nog steeds kan ik daar heel erg van genieten.

Cakes zijn geliefd en door de vele smaken en vormen die je ze kunt geven, kan je er eindeloos mee variëren. Maar één ding is voor mij zeker: een zelfgebakken cake, gemaakt met liefde en goede ingrediënten, is altijd lekkerder dan een kant-en-klaar exemplaar. Daarnaast zijn veruit de meeste cakerecepten heel makkelijk om te maken. Als je een paar belangrijke basisregels toepast (zie bladzijde 10), bak je keer op keer de lekkerste cake.

In dit boek vind je mijn 55 favoriete cakerecepten, van tulband tot plaatcake en van opgerolde cake tot de klassieke cakevorm. De cakes zijn onderverdeeld in de vier seizoenen, maar die verdeling is niet heilig – de meeste cakes kun je gewoon het hele jaar door bakken! Ook geef ik je handige basisinformatie en tips voor het bakken, decoreren en bewaren van je zelfgemaakte cakes.

Heel veel bakplezier!
Rutger

Heb je iets gemaakt uit dit boek? Ik vind het heel leuk als je het op sociale media deelt met #RutgerBaktCake of mij tagt in je bericht met @rutgerbakt.

Voordat je aan de bak gaat met cake geef ik je een aantal van mijn basisregels voor cake, zodat jij de allerlekkerste en mooiste cakes kunt bakken. Van het invetten van de vormen tot het maken van het beslag en van het bakken tot bewaren; met deze basisregels bak jij cakes tot in perfectie!

BAKVORMEN INVETTEN EN VOORBEREIDEN

Er is niets vervelender dan een versgebakken cake of tulband die niet uit zijn vorm komt. Of slechts half… Met de tips op deze pagina's gaat jou dat niet overkomen!

Langwerpige cakevorm voorbereiden

Neem een stuk bakpapier van ongeveer 30 centimeter en rol dit op. Keer de cakevorm om en leg de rol bakpapier erop. Knip het bakpapier af zodat het even lang is als de lengte van de cakevorm. Vet de cakevorm in met boter en leg het bakpapier erin; de twee korte zijden van de vorm blijven onbedekt. Druk het bakpapier goed aan zodat er geen beslag tussen kan komen. Let op dat de twee onbedekte zijkanten goed ingevet zijn.

Lage vierkante bakvorm voorbereiden

Neem een stuk bakpapier, knip de lengte afhankelijk van de maat vorm die je gebruikt en rol het bakpapier op. Keer de vorm om en leg de rol bakpapier erop. Knip het bakpapier af zodat het even lang is als de lengte van de bakvorm. Vet de vorm in en leg het bakpapier erin; twee zijden van de bakvorm blijven onbedekt. Zorg dat die goed ingevet zijn. Druk het bakpapier goed aan zodat er geen beslag tussen kan komen.

Springvorm voorbereiden

Neem een vierkant stuk bakpapier en plaats dit op de bodemplaat. Doe hier de springvorm omheen en klik deze vast. Vet de zijkant van de vorm in met boter.

BASBOUSA

Voor 16-20 stukken

Deze van oorsprong Egyptische zoete lekkernij is gemaakt op basis van griesmeel. Na het bakken wordt de griesmeelcake overgoten met suikersiroop, wat de basbousa een heerlijke smaak en een aangename textuur geeft. In deze versie heb ik ook geraspte kokos gebruikt, dat geeft een nog rijkere smaak.

Ingrediënten

Voor het beslag
250 gr yoghurt
2 eieren
125 gr boter, gesmolten
75 gr suiker
1 tl vanille-extract (zie blz. 21)
¼ tl zout
325 gr griesmeel
60 gr geraspte kokos
1 el bakpoeder (12 gr)

Voor de siroop
350 gr suiker
300 ml water
½ citroen

Verder nodig
boter, om in te vetten
20 gr geraspte kokos

Verwarm de oven voor op 190 °C onder- en bovenwarmte en vet een bakvorm van 20x30 centimeter in met boter.

Doe de yoghurt, de eieren, de gesmolten boter, de suiker, het vanille-extract en het zout in een kom en roer met een garde door elkaar. Voeg het griesmeel, de geraspte kokos en het bakpoeder toe en roer alles tot een glad beslag. Schep het beslag in de vorm en strijk de bovenkant glad. Bak de griesmeelcake in 33-38 minuten goudbruin en gaar. Test of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar.

Doe terwijl de cake in de oven staat voor de suikersiroop de suiker met het water in een steelpan. Snijd met een dunschiller de schil van de halve citroen af en voeg deze toe aan het suikerwater. Breng het geheel aan de kook en laat het 4-5 minuten zachtjes doorkoken. Haal de siroop van het vuur, pers het sap van de halve citroen uit en voeg dit toe aan de suikersiroop.

Lees verder op bladzijde 32.



PAIN DE GÊNES

Voor 10-12 stukken

Hoewel deze cake zijn naam dankt aan de Italiaanse stad Genua, is hij vooral geliefd en bekend in Frankrijk. Pain de gênes is een rijke en smaakvolle cake, met als basis pâte d'amande. Dat is vergelijkbaar met marsepein, maar dan een heel pure; met gelijke hoeveelheden amandel en suiker. De meeste marsepein die je kunt kopen bevat veel meer suiker en minder amandelen, daarom maak je de pâte d'amande in dit recept zelf. Als je wel een goede 1:1 marsepein kunt vinden, dan kun je daar 275 gram van gebruiken in plaats van de zelfgemaakte pâte d'amande.

Ingrediënten

Voor de pâte d'amande
125 gr amandelmeel
125 gr poedersuiker
1 eiwit
¼ tl amandelextract

Voor het beslag
4 eieren
½ tl vanille-extract (zie blz. 21)
¼ tl zout
25 gr bloem
25 gr maizena
½ tl bakpoeder (2 gr)
80 gr boter, gesmolten en iets afgekoeld

Verder nodig
boter, om in te vetten
15 gr amandelschaafsel
poedersuiker, om te bestrooien

Meng voor de pâte d'amande in een foodprocessor met messen het amandelmeel, de poedersuiker, het eiwit en het amandelextract tot een stevige pasta. Je kunt dit ook enkele dagen eerder doen, bewaar het dan goed verpakt in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C onder- en bovenwarmte. Bekleed de bodem van een ronde (spring)vorm met een doorsnede van 20 centimeter met bakpapier en vet zowel de zijkant van de vorm als het bakpapier in met boter (zie bladzijde 10). Normaal gesproken hoef je het bakpapier niet in te vetten, maar bij dit recept zorgt de boter ervoor dat het amandelschaafsel mooi blijft liggen. Verdeel het amandelschaafsel over de bodem; je kunt het schaafsel netjes rangschikken of het er gewoon overheen strooien.

Lees verder op bladzijde 44.



KERSEN-KRUIMELCAKE

Voor 10-12 punten

Smeuïge cake, zoete kersen en knapperige kruimels... deze cake heeft alles wat je wilt! Gebruik verse (ontpitte) kersen of diepvrieskersen. Kersen uit blik of pot bevatten te veel vocht.

Ingrediënten

Voor de kruimels
60 gr boter, gesmolten
85 gr witte basterdsuiker
100 gr bloem
snuf zout
½ tl vanille-extract (zie blz. 21)

Voor het beslag
150 gr amandelspijs
150 gr boter, op kamertemperatuur
100 gr witte basterdsuiker
1 tl vanille-extract
¼ tl zout
4 eieren, op kamertemperatuur
150 gr bloem
2 tl bakpoeder (8 gr)
400 gr (diepvries)kersen, ontpit

Verder nodig
boter, om in te vetten

Verwarm de oven voor op 160 °C onder- en bovenwarmte. Bekleed de bodem van een ronde (spring)vorm met een doorsnede van 24 centimeter met bakpapier en vet de zijkant van de vorm in met boter (zie bladzijde 10).

Meng alle ingrediënten voor de kruimels in een kom tot een kruimelig geheel. Dek ze af en zet ze tot gebruik in de koelkast.

Doe voor het beslag het amandelspijs, de boter, de basterdsuiker, het vanille-extract en het zout in een kom en klop dit in enkele minuten romig met een handmixer met gardes of een standmixer met de platte menghaak. Voeg de eieren een voor een toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige volledig is opgenomen. Stop met mixen als alle eieren er goed doorheen gemengd zijn. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en spatel dit erdoor. Doe het beslag in de springvorm, strijk de bovenkant glad en verdeel daar de kersen over. Strooi daar tot slot de kruimels over.

Bak de cake in 60-70 minuten gaar. Test of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar. Laat de cake afkoelen in de vorm.





PERENPLAATCAKE MET RICOTTA EN HAZELNOTEN

Voor 15-20 stukken

Ingrediënten

Voor het beslag
100 gr hazelnoten
175 gr boter, op kamertemperatuur
250 gr ricotta, op kamertemperatuur
225 gr witte basterdsuiker
rasp van ½ citroen
¼tl zout
50 gr honing
4 eieren, op kamertemperatuur
225 gr bloem
2½ tl bakpoeder (10 gr)

Voor de topping
3-4 peren, geschild, klokhuis verwijderd en in partjes
sap van ¼ citroen
75 gr hazelnoten, grof gehakt

Verder nodig
honing, om te besprenkelen

Verwarm de oven voor op 175 °C onder- en bovenwarmte en bekleed een braadslede of bakvorm van ongeveer 23x30 centimeter met bakpapier.

Maal voor het beslag de hazelnoten in een foodprocessor met messen fijn. Doe de boter, de ricotta, de basterdsuiker, de citroenrasp en het zout in een kom en klop dit met een handmixer met gardes of een standmixer met de platte menghaak in enkele minuten tot een romige massa. Voeg de honing toe en vervolgens een voor een de eieren. Klop na ieder ei het beslag goed door. Stop met mixen als alle eieren er goed doorheen gemengd zijn. Spatel tot slot de bloem, de gemalen hazelnoten en het bakpoeder door het ricottamengsel.

Schep het cakebeslag in de vorm en strijk de bovenkant glad. Meng de partjes peer met het citroensap en verdeel deze over het cakebeslag. Strooi daar de grof gehakte hazelnoten over en bak de plaatcake in 55-65 minuten goudbruin en gaar. Test of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar.

Laat de cake afkoelen in de vorm. Besprenkel de plaatcake voor het serveren met honing.

CINNAMON STREUSEL COFFEE CAKE

Voor 10-12 punten

Ondanks de naam zit er geen koffie in deze Amerikaanse klassieker, maar deze kaneelcake is wel perfect om samen met een kop koffie van te genieten. De zure room in het beslag geeft de cake een lekkere zachte structuur. Behalve de kaneelkruimels bovenop is er in de cake ook nog een laag kruimels verstopt.

Ingrediënten

Voor de kruimels
180 gr bloem
160 gr lichtbruine basterdsuiker
1 el kaneelpoeder
snuf zout
120 gr boter, gesmolten

Voor het beslag
225 gr bloem
180 gr fijne suiker
2½ tl bakpoeder (10 gr)
¼ tl zout
3 eieren
225 gr zure room
1½ tl vanille-extract (zie blz. 21)
130 gr boter, gesmolten

Voor het glazuur
80 gr poedersuiker
½ tl vanille-extract
1 el melk

Verder nodig
boter, om in te vetten

Verwarm de oven voor op 180 °C onder- en bovenwarmte. Bekleed de bodem van een ronde (spring)vorm met een doorsnede van 24 centimeter met bakpapier en vet de zijkant van de vorm in met boter (zie bladzijde 10).

Doe alle ingrediënten voor de kruimels in een kom en meng deze met je hand, met een handmixer met deeghaken of een standmixer met de platte menghaak tot kruimels.

Doe voor het beslag de bloem, de fijne suiker, het bakpoeder en het zout in een kom en meng alles. Meng in een andere kom de eieren, de zure room, het vanille-extract en de gesmolten boter. Voeg alles bij elkaar en klop het kort met een handmixer met gardes of een standmixer met de platte menghaak tot een glad beslag. Klop het niet te lang door, als er geen klontjes meer in het beslag zitten, dan is het goed.

Lees verder op bladzijde 114.



YOGHURT-STRACCIATELLA-CAKE MET SINAASAPPEL

Voor 10-15 plakken

Ingrediënten

Voor het beslag
175 gr witte basterdsuiker
3 eieren
rasp van 1 sinaasappel
¼ tl zout
175 gr Griekse yoghurt
100 gr boter, gesmolten
200 gr bloem
1½ tl bakpoeder (6 gr)
100 gr pure chocolade, fijngehakt

Verder nodig
boter, om in te vetten

Verwarm de oven voor op 160 °C onder- en bovenwarmte. Vet een cakevorm van 25 centimeter in met boter en bekleed de bodem en twee zijkanten met bakpapier (zie bladzijde 10).

Doe de witte basterdsuiker, de eieren, de sinaasappelrasp en het zout in een kom en klop deze met een handmixer met gardes of een standmixer met de platte menghaak in enkele minuten romig. Klop hier de yoghurt door en voeg vervolgens de gesmolten boter toe. Spatel de bloem en het bakpoeder door het mengsel en roer er tot slot de stukjes gehakte chocolade door.

Doe het cakebeslag in de bakvorm, strijk de bovenkant glad en bak de cake in 55-70 minuten goudbruin en gaar. Test of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar. Laat de cake kort afkoelen en haal hem vervolgens met behulp van het bakpapier uit de vorm. Laat hem verder afkoelen op een rooster.



SPECULAASTULBAND

Voor 15-20 plakken

Deze speculaascake is perfect voor de feestelijke december-maand! Het fijne aan bakken met speculaaskruiden vind ik dat je hele huis er heerlijk van gaat ruiken.

Ingrediënten

Voor het beslag
300 gr boter, op kamertemperatuur
300 gr lichtbruine basterdsuiker
¼ tl zout
6 eieren, op kamertemperatuur
350 gr bloem
1 el bakpoeder (12 gr)
2 el speculaaskruiden (zie blz. 19)
100 gr volle yoghurt

Verder nodig
boter, om in te vetten
40 gr amandelschaafsel
bloem, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 160 °C onder- en bovenwarmte. Vet een tulbandvorm met een inhoud van 2,4 liter in met boter en strooi het amandelschaafsel in de vorm. Draai de vorm wat rond, zodat het amandelschaafsel tegen de beboterde zijkanten blijft plakken. Schud het overtollige amandelschaafsel uit de vorm. Bestuif de vorm vervolgens met behulp van een theezeefje met wat bloem en klop de overtollige bloem daarna uit de vorm (zie bladzijde 12).

Doe de boter met de basterdsuiker en het zout in een kom en klop alles met een hand-mixer met gardes of een standmixer met de platte menghaak in enkele minuten tot een romig geheel. Voeg de eieren een voor een toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige volledig is opgenomen. Stop met mixen als alle eieren er goed doorheen gemengd zijn. Spatel de bloem, het bakpoeder en de speculaaskruiden door het beslag en roer er tot slot de yoghurt door.

Schep het beslag in de vorm, strijk de bovenkant glad en bak de tulband in 60-75 minuten gaar. Test of de cake gaar is door er een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake gaar.

Laat de speculaascake na het bakken enkele minuten afkoelen in de vorm en stort hem vervolgens op een rooster om verder af te koelen.

