

Abrikozencake met banketbakkersroom

Heb je fruit wel eens bekeken alsof het een klein kunstwerkje is? Veel fruitsoorten zijn heerlijk om te eten en veel soorten zijn ook nog eens prachtig om te zien en bijna onmogelijk om niet even te "aaien". Zo ook verse abrikozen. Heb jij je wel eens verwonderd over de prachtige kleurnuances de schil heeft en heb je wel eens gevoeld hoe zacht het schilletje is? Zoals je merkt: ik wel en ik raad het iedereen aan. Kunnen genieten van dat soort kleine dingen maken het leven rijk. Hoe mooi dat schilletje ook is, uiteindelijk heb ik mijn bakje met verse abrikozen toch maar "geslacht" en in deze abrikozencake met banketbakkersroom verwerkt. Geen slechte keuze, want zo hadden mijn smaakpapillen er ook nog eens plezier van! Ik heb deze cake gebakken in een springvorm met een diameter van 26 cm.



Ingrediënten:

banketbakkersroom:

- 325 gram volle melk
- 65 gram eidooier
- 65 gram zelfgemaakte vanillesuiker van fijne kristalsuiker (lege vanillepeul 2 weken in een pot suiker laten staan)
- 22 gram maïzena

cake:

- 250 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 250 gram kristalsuiker

- 250 gram ei (5 eieren maat M) op kamertemperatuur
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 7 verse abrikozen (=ca. 500 gram)

Werkwijze:

- Maak eerst de banketbakkersroom.
- Doe de melk in een pan.
- Klop de eidooiers samen met de suiker goed door en voeg ten slotte de maïzena toe en meng dit goed.
- Verwarm de melk tot de damp ervan af komt.
- Voeg de warme melk al roerend (écht goed roeren anders krijg je roerei!) bij het eidooiermengsel.
- Giet het geheel terug in de pan en verwarm al roerend tot het schuim wegtrekt en het duidelijk begint in te dikken.
- Giet de banketbakkersroom uit op een schaal en dek af met huishoudfolie en laat terug koelen.
- Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius, conventioneel, met boven- en onderwarmte.
- Klop de roomboter op met de suiker tot het een licht en luchtig geheel is.
- Mix beetje bij beetje het ei door het beslag. Voeg pas een volgend ei toe als het vorige compleet opgenomen is.
- Mix het zelfrijzend bakmeel door het geheel.
- Bekleed de bodem van een springvorm van 26 cm met bakpapier en vet de vorm met bakspray in.
- Giet het beslag over in de bakvorm en verdeel goed.
- Roer de banketbakkersroom goed door tot deze glad is en verdeel dit mengsel over het cakebeslag.
- Houd er rekening mee dat je een mooie egale laag krijgt en je de room goed tot tegen de rand van de vorm aan verdeelt.
- Halveer de abrikozen en haal de pit eruit. Het velletje mag er om blijven zitten.
- Leg de abrikozen met de snijkant naar boven in de banketbakkersroom.
- Druk ze niet in de banketbakkersroom, anders zal het cakebeslag daar omhoog komen en over de abrikozen heen bakken.
- Bak de cake net onder het midden van de oven op 170 graden Celsius gedurende 73-75 minuten. De cake is klaar als de kerntemperatuur tegen de 95 graden loopt of je er een satéprikker in kunt steken en deze er weer schoon uit komt.
- Laat de cake een kwartier afkoelen in de vorm en haal deze er vervolgens uit om verder af te laten koelen.

Bron: eigen recept.