

Cranberry-mandarijncake / Cranberry and Clementine Loaf Cake



Boodschappenlijst

3 eetlepels mandarijnsap
200 gram ricotta
175 gram zachte, gezouten boter, plus extra
275 gram fijne suiker
4 vrije uitloop bio-eieren, M
250 gram zelfrijzend bakmeel, plus extra
150 gram verse veenbessen (of ontdooid)
fijn geraspte schil van 4 mandarijnen

Decoratie

2 eetlepels fijne suiker
schil van 1 mandarijn, dun julienne gesneden
2 eetlepels poedersuiker
1 eetlepel mandarijnsap
wat gesuikerde aalbessen

Zo maak je een Cranberry en Mandarijn Cake

Verwarm de oven voor op 180°C, hetelucht 160°C

Bekleed een cakevorm van 900 gram (met een 10x20cm bodem) en vet hem in.

Meng het mandarijnsap met de ricotta in een kleine kom.

Klop de boter en suiker samen tot ze licht en luchtig zijn en klop er dan de ricotta door.

Voeg de eieren één voor één toe en klop goed, tussen elke toevoeging.

Voeg het zelfrijzend bakmeel toe en meng voorzichtig tot het is opgenomen.

Rol de bessen door de extra bloem, spatel ze door het beslag en voeg de mandarijnrasp toe.

Schep het beslag in het bakblik en strijk de bovenkant glad.

Bak de cake in +/- 1 uur en 10 minuten gaar of tot een satéprikker die je er in steekt er schoon uitkomt.

Laat de cake eerst 20 minuten afkoelen in de vorm, laat hem dan volledig afkoelen op een rooster.

Cranberry-mandarijncake / Cranberry and Clementine Loaf Cake

Doe de fijne suiker in een pan met 1 eetlepel water.

Verwarm het zachtjes tot de suiker is opgelost en breng het dan aan de kook.

Voeg de reepjes mandarijnschil toe en laat ze 5-6 minuten in de siroop borrelen.

Schep de reepjes uit de pan en laat ze op bakpapier afkoelen.

Meng de poedersuiker met het mandarijnsap tot je een net vloeibare consistentie hebt.

Druppel het glazuur over de bovenkant van de cake en decoreer met de gekonfijte schilletjes en bessen.

Cranberry-mandarijncake / Cranberry and Clementine Loaf Cake



Shopping list

3 tablespoons Clementine juice
200g ricotta
175g soft salted butter, plus extra
275g caster sugar
4 free range organic eggs, medium
250g self-raising flour, plus extra
150g fresh cranberries (or defrosted)
finely grated zest of 4 Clementines

To decorate

2 tablespoons caster sugar
peel of 1 Clementine, thinly julienned
2 tablespoons icing sugar
1 tablespoon Clementine juice
some sugared red currants

How to make a Cranberry Clementine Loaf Cake

Preheat the oven to 180°C, fan 160°C and

Line and butter a 900g loaf tin (with a 10 x 20cm base)
Mix the Clementine juice with the ricotta in a small bowl.

Beat the butter and sugar together until light and fluffy, then beat in the ricotta.
Add the eggs one at a time, beating well between each addition.
Add the self-raising flour and mix it in gently until all the flour is combined.

Coat the cranberries in the extra flour then fold them through the cake mix, adding the zest.
Transfer to the tin and level the top, bake for 1 hour 10 minutes or until an inserted skewer comes out clean.
Leave to cool in the tin for 20 minutes, then remove and leave to cool completely on a wire rack.

Cranberry-mandarijncake / Cranberry and Clementine Loaf Cake

Put the caster sugar in a pan with 1 tablespoon of water, heat gently until the sugar has dissolved. Then bring to a simmer, add the strips of Clementine peel and simmer in the syrup for 5-6 minutes. Lift out with a fork to a lined tray to cool.

Mix the icing sugar with the Clementine juice until it has a pouring consistency.

Drizzle the glaze over the top of the cooled cake and decorate with candied Clementine peel en red currants.