

Biscuit cake, deel II van Twentse Kozakken / Sponge Cake, part II of Twentse Kozakken



Boodschappenlijstje

3 vrije uitloop bio-eieren	50 gram bloem
90 gram kristalsuiker	50 gram maizena
1 eetlepel vanille-extract	30 gram roomboter

poedersuiker, om te strooien en de Zwitserse botercrème

Zo maak je biscuit cake voor Twentse Kozakken

Verwarm de oven voor op 180°C en leg bakpapier op een bakplaat

Doe de eieren samen met de suiker in een kom.

Klop ze au bain marie - op een pan warm water - luchtig tot een temperatuur van 37°C.

Neem van de pan en klop het mengsel terug naar koud, tot een stevig beslag, in +/- 10 minuten.

Zeef de bloem en maizena boven het beslag en spatel het er voorzichtig doorheen.

Spatel de vanille er door, smelt de boter en spatel het ook voorzichtig door het beslag.

Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakplaat en strijk het glad.

Bak de biscuit cake in +/- 10 minuten goudbruin of tot hij licht terugveert wanneer je er op drukt.

Bestrooi de cake royaal met poedersuiker, leg er een theedoek over en draai de bakplaat om.

Pel het bakpapier voorzichtig van de cake en rol de cake voorzichtig op in de theedoek.

Laat de cake zo opgerold in de theedoek afkoelen

Rol de biscuit cake uit en strijk er gelijkmatig je Zwitserse botercrème over.

Bewaar 3 - 4 eetlepels van de crème in de ijskast, voor later.

Rol de cake op, verpak hem stevig in vershoudfolie en laat minstens 1 uur opstijven in de ijskast.

Wordt vervolgd!

Biscuit cake, deel II van Twentse Kozakken / Sponge Cake, part II of Twentse Kozakken



Shopping list

3 free range organic eggs	50g plain flour
90 grams of granulated sugar	50g cornflour
2 teaspoons vanilla extract	30g butter

icing sugar, for sprinkling and the Swiss buttercream

How to make a biscuit cake for Twentse Cossacks (a Dutch confection)

Preheat the oven to 180°C and place baking paper on a baking tray

Place the eggs in a bowl with the sugar.

Beat them au bain marie - on a pan of warm water - airy until it reaches a temperature of 37°C.

Take of the heat and beat the mixture back to cold, into a firm batter, in +/- 10 minutes.

Sift the flour and cornflour over the batter and gently fold it in.

Gently fold in the vanilla extract then melt the butter and gently fold it also into the batter.

Spread the batter evenly over the baking tray and smooth it out.

Bake the biscuit cake in +/- 10 minutes golden or until it springs back slightly when you press it.

Sprinkle the cake generously with icing sugar, cover with a tea towel and turn the baking tray over.

Carefully peel the baking paper off the cake and carefully roll the cake up in the tea towel.

Let the cake cool as it is, rolled up in the tea towel.

Roll out the biscuit cake and evenly spread your Swiss buttercream over it.

Store 3 - 4 tablespoons of the cream in the refrigerator, for later use.

Roll the cake up again, wrap it tightly in cling film and let it set in the refrigerator for at least 1 hr.

To be continued!