

Vlag van de vrijheid cake / Freedom Flag Cake



Boodschappenlijstje

Voor de engelencake

125 gram bloem
300 gram fijne suiker
10 vrije uitloop bio-eiwitten (L)
1 eetlepel citroensap
1 theelepel wijnsteenpoeder
½ theelepel zout

voor de topping

500 ml slagroom
4 eetlepels fijne suiker

voor de strepen

aardbeien of frambozen
bosbessen

Hoe maak je de vrijheidsvlag-cakejes

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht en vet de vorm in

Plaats het ovenrooster in het 1/3 onderste deel van de oven.

Zeef de bloem, doe er 100 gram fijne suiker bij en zet het apart.

Klop de eiwitten in de mixer in +/- 1 minuut schuimig.

Voeg het citroensap, de wijnsteenpoeder en het zout toe en blijf kloppen.

Klop 2-3 minuten, of tot er zachte pieken ontstaan.

Verhoog de snelheid van de mixer.

Voeg de overgebleven 200 gram suiker toe, met één eetlepel per keer.

Klop totdat je stevige, maar geen stijve pieken ziet ontstaan.

Vlag van de vrijheid cake / Freedom Flag Cake

Strooi er een 1/3 bloemmengsel over en vouw voorzichtig in, om te mengen.
Herhaal dit met de resterende 2/3 van het bloemmengsel.
Vouw het voorzichtig in om zoveel mogelijk lucht in het mengsel te houden.

Schep het beslag in een rechthoekige bakvorm van 25 cm.
Trek voorzichtig een mes door het midden van het beslag
Zo verwijder je eventuele luchtballen.

Bak de cake in 45-50 minuten gaar

Check of een prikker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt.
Neem de cake uit de oven en draai hem direct ondersteboven op een rek.
Laat de Engelen cake minstens een uur afkoelen.

Klop de slagroom stijf met de suiker en spuit het in strepen bovenop de cake.

Snij de cake in cakejes en versier ze met het fruit, in ons vlagpatroon

Vlag van de vrijheid cake / Freedom Flag Cake



Shopping List

for the Angel cake

125g plain flour
300g caster sugar
10 free-range egg whites (L)
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon cream of tartar
½ teaspoon salt

for the topping

500 ml double cream
4 tablespoons caster sugar

for the stripes

strawberries
blueberries

How to make a freedom flag cake

Preheat the oven to 180°C / fan 160°C and grease the baking tin

Slide the oven rack in the 1/3 from the bottom shelf of the oven.

Sift the flour and weigh 100g of the sugar, put together in a bowl and set aside.

Whisk the egg whites in an electric mixer on high for 1 minute until frothy.
Add the lemon juice, cream of tartar and salt and continue whisking.
Whisk for 2-3 minutes, or until soft peaks form when the whisk is removed.

Increase the speed, add the remaining 200g sugar, one tablespoon at a time.
Mix until you see form firm, but not stiff peaks.

Sprinkle over one-third of the flour mixture and fold it in gently to combine.
Repeat with the remaining two-thirds of the flour mixture.
Folding gently to keep as much air in the mixture as possible.

Vlag van de vrijheid cake / Freedom Flag Cake

Transfer the batter to a 25cm rectangular baking tin.

Gently run a knife through the center of the batter to remove pockets of air.

Bake the Angel cake for 45-50 minutes until cooked.

Or until a skewer - poked into the center of the cake - comes out clean.

Remove the cake from the oven and immediately turn upside down onto a rack.

Leave to cool for at least one hour.

Whip the cream with the sugar until stiff and pipe it onto the cake in stripes.

Cut the cake into small cakes with the fruit on top, in our flag pattern