

## Zo maak je Joconde cakebeslag / How to make Joconde cake batter



### **Boodschappenlijstje**

70 gram amandelmeel

60 gram patent bloem

70 gram fijne suiker

70 gram poedersuiker

140 gram vrije uitloop bio-eiwit

2 vrije uitloop bio-eieren

### **Zo maak je Joconde cake**

Zeef het amandelmeel, voeg er de 2 eieren toe en llop het meel en de eieren door elkaar.

Klop tot het mengsel glad en glanzend is en zet het dan even opzij.

Doe het eiwit in een grote kom, klop het half stijf met de mixer en voeg er dan de suiker aan toe.

Klop het eiwit stijf tot je stijve pieken ziet, roer een schep eiwit door het amandelmengsel.

Klop tot het mengsel een luchtig geheel is en klop dan beetje bij beetje de rest van het eiwit door.

### **Verwarm de oven voor op 190°C en bedek bakplaat met bakpapier**

Zeef het meel erbij, mix het door en mix dan de poedersuiker er ook door.

Schenk het beslag op de bakplaat en laat de hoeken van de plaat ook vollopen.

Bak de cake in 10 minuten gaar en laat hem eerst afkoelen op de bakplaat dan op een rooster.

**Eenmaal afgekoeld kun je elke vorm die je wil uit de Joconde cake steken.**

## Zo maak je Joconde cakebeslag / How to make Joconde cake batter



### **Shopping list**

70g almond flour  
60g patent flour  
70g caster sugar  
70g icing sugar  
140g free-range organic egg white  
2 free-range organic eggs

### **How to make Joconde cake**

Sift the almond flour, add the 2 eggs and fold the flour and eggs together.  
Beat until the mixture is smooth and glossy, then set it aside.

Place the egg whites in a large bowl, beat with a mixer until semi-stiff, then add the sugar.  
Beat the egg white until you see stiff peaks, stir a scoop of egg white into the almond mixture.  
Beat until the mixture is fluffy and then gradually beat in the rest of the egg whites.

Preheat the oven to 190°C and cover the baking tray with baking paper

Sift in the flour, mix it through and then mix in the powdered sugar.

Pour the batter onto the baking tray and turn so the corners of the tray fill as well.

Bake the cake for 10 minutes and let it cool on the baking tray first, then on a wire rack.

**Once cooled, you can cut any shape you want out of the Joconde cake.**