

## Savarin cake uit Roemenie / Romanian Savarin cake



### De boodschappen

1/2 citroen + 1 sinaasappel  
200 gram meel + snufje zout  
zakje gedroogde gist (7 gram)  
10 gram honing  
70 gram boter  
5 eieren  
bakspray of extra boter  
500 ml slagroom  
300 gram suiker  
400 ml water  
45 ml bruine rum, 1 theelepel vanille  
100 gram vers fruit

## Savarin cake uit Roemenie / Romanian Savarin cake

**Savarin zijn individuele cake'jes, volgezogen met rum, (De Roemenen laten de cakes er een hele nacht in staan) en geserveerd met slaroom en vers of gedroogd fruit, Wij kiezen voor verse aardbeien.**

Om de mini monstertjes mee te laten eten van deze heerlijke Savarin cake delen we de siroop en vervangen we voor hun de rum door vanille extract.

### **Zo maak je Savarin**

Weeg 100 gram suiker af van de 300 gram en doe het in een pan.

Laat de suiker lichtbruin smelten zonder roeren, schud af en toe de pan.

Draai het gas uit, laat de rest van de suiker erin smelten en voeg het water toe.

Verdeel de siroop over twee kommen en laat het helemaal afkoelen.

Pers en rasp de sinaasappel en de citroen.

Mix meel, boter, zout, gist, honing, fruitrasp en -sap samen.

Zet de mixer op de middelste stand en mix het tot een deeg.

Breek de eieren, voeg ze 1 voor 1 toe en deeg wordt beslag.

Als alle eieren toegevoegd zijn moet het beslag er dun, glad en glanzend zijn.

Vet de vormpjes in, bestuif ze met meel en tik het teveel aan meel af.

Laat de half gevulde vormpjes op een warme plaats rijzen.

### **Verwarm de oven voor tot 170°C.**

Plaats de vormpjes in het midden van de oven als het beslag gerezen is.

Bak de cakes goudbruin in 25 minuten en laat ze in de vorm afkoelen op een rooster.

Zet twee van de cakes in een kom en giet er vanillesiroop over.

Zet de andere twee cakes in de siroop met rum.

Laat de cakes er een uurtje in staan en dan uitlekken.

Klop de slagroom stijf genoeg om op te spuiten.

Spuut een rozet slagroom op de cake en versier ze met een aardbei.

Serveer de Savarin bij de thee met een schaalje extra aardbeien erbij.

### **Bucurati-va de masa!**

## Savarin cake uit Roemenie / Romanian Savarin cake



### Shopping list

1/2 lemon + 1 orange  
200g flour + pinch of salt  
sachet dried yeast (7 g)  
10 grams of honey  
70 grams of butter  
5 eggs  
cooking spray or extra butter  
500 ml cream  
300 grams of sugar  
400 ml water, 1 teaspoon vanilla  
45 ml dark rum  
100 gram fresh fruit

## Savarin cake uit Roemenie / Romanian Savarin cake

**Savarin are individual cakes soaked in rum syrup** (The Romanians let the cakes soak overnight) and served with whipped cream and fresh or dried fruit, we opt for fresh strawberries.

To let the mini monsters enjoy the delicious Savarin as well we split the syrup in half and replace the rum with vanilla extract for them.

### **How to make Savarin**

Weigh 100g sugar from the required 300g, pour it into a pan.

Let 100g sugar melt light brown without stirring, swirl the pan occasionally.

Turn off the heat, let the remaining sugar melt in it and add the water.

Divide the sugar syrup over two bowls and let it cool completely.

Squeeze and grate the orange and the lemon.

Mix flour, butter, yeast, honey and fruit zest and juice together.

Turn the mixer on medium speed and mix the dough together.

Break the eggs, add them one by one, dough turns to batter.

When all eggs are incorporated the batter should be thin, smooth and shiny.

Grease the molds, dust them with flour then tap to remove the excess flour.

Place the molds half filled with batter in a warm spot to rise.

### **Preheat the oven to 170 ° C.**

When risen place the molds into the middle of the oven.

Bake the cakes golden brown in 20-25 minutes then allow them to cool in the mold on a wire rack.

Place 2 cakes into a bowl and pour on the vanilla syrup, the other 2 cakes in rum syrup.

Let the cakes soak for an hour, then drain them.

Beat the double cream stiff to pipe on the cakes.

Pipe a dollop of cream on the cakes and decorate them with a strawberry.

Serve the Savarin cakes with tea and some extra strawberries.

### **Bucurati-va de masa!**