

Een Franse Vanillecake / French Vanilla Cake



Boodschappenlijstje

90 gram zachte boter	120 ml slagroom
1 groot vrije uitloop bio-ei	140 gram bloem
1 eetlepel vanille extract	1 afgestreven theelepel bakpoeder
1 vanillestokje	boter om in te vetten
190 gram fijne kristalsuiker	bloem om te bestuiven
1 mespuntje zout	150 gram witte chocolade

Zo maak je de vanillecake

Verwarm de oven voor op 160°C

Doe boter, ei, vanille extract, vanillestokje, suiker en slagroom in de mixerkom, mix alles glad.

Meet en weeg bloem, zout en bakpoeder af en mix het er ook door.

Vet de bakvorm in en bestuif hem met bloem, schenk het beslag in de bakvorm.

Bak de cake in +/- 40 minuten gaar en laat hem in de vorm helemaal afkoelen.

Hak 70 gram van de chocolade klein en hak 80 gram van de chocola in grotere stukken.

Smelt de 80 gram au bain marie en roer de gesmolten chocolade even snel door.

Tik de afgekoelde cake uit de bakvorm en giet de gesmolten chocolade over de cake.

Strooi de kleine stukjes chocola op het natte chocolade glazuur.

Een Franse Vanillecake / French Vanilla Cake



Shopping list

90 grams of softened butter
1 large free-range organic egg
1 tablespoon vanilla extract
1 vanilla pod, scraped
190 grams of fine granulated
a pinch of salt

120 ml of whipped cream
140 grams of flour
1 level teaspoon baking powder
butter for greasing
sugar for dusting 1
150 grams of white chocolate

How to make the French Vanilla Cake

Preheat the oven to 160°C

Put butter, egg, vanilla extract, vanilla pod, sugar and whipped cream in the mixing bowl.

Mix it all smooth.

Measure and weigh out the flour, salt and baking powder and mix it in as well.

Grease the baking pan and dust it with flour, then pour the batter into the baking pan.

Bake the cake for +/- 40 minutes and let it cool completely in the tin.

Chop 70 grams of the chocolate in tiny pieces and chop the 80 grams into larger pieces.

Melt the 80 grams au bain marie and stir the melted chocolate just briefly.

Tap the cooled cake out of the pan and pour the melted chocolate over the cake.

Sprinkle the small pieces of chocolate on the wet chocolate glaze.