

Een Zweedse mid-zomer taart / A Swedish midsummer cake



Boodschappenlijstje

175 gram boter

200 gram marsepein

de schil van 2 citroenen

150 gram blanke amandelen

200 gram patent bloem

2 theelepels bakpoeder

snufje zout

4 vrije uitloop bio-eieren

100 gram fijne suiker

De topping

300 ml slagroom

2 eetlepels suiker

500 gram verse aardbeien

Zo maak je een Zweedse Midzomercake,

Met dit recept maak je een grote cake voor 10-12 personen in een 26cm springvorm

Vet de springvorm in en klem er een stuk bakpapier tussen

Smelt de boter, neem het van het vuur en laat het afkoelen.

Rasp de marsepein grof en rasp de schoongeboende citroenschil erbij in dezelfde kom.

Hak de amandelen fijn of gebruik amandelmeel en voeg het aan de marsepein mix toe.

Weeg, meet en roer bloem, bakpoeder en zout in een tweede kom, tot het goed gemengd is.

Mix de eieren met de suiker bleek en luchtig in een derde kom.

Spatel marsepein, citroenrasp, amandelmeel en koude boter voorzichtig door het eimengsel.

Voeg tot slot het bloemmengsel toe, spatel voorzichtig door tot alles goed gemengd is.

Verwarm de oven voor op 175°C / 155°C hete lucht

Schep het beslag in de springvorm en bak de cake 35-40 minuten in het midden van de oven.

Laat de cake eerst wat afkoelen in de vorm, verhuis dan naar een rooster tot helemaal koel.

Schep royaal slagroom op de Midzomer-taart en leg er veel verse aardbeien bovenop

Een Zweedse mid-zomer taart / A Swedish midsummer cake



Shopping list

175g butter
200g marzipan
zest of 2 lemons
150g white almonds (or almond flour)
200g plain flour
2 teaspoons baking powder
pinch of salt

4 free range organic eggs
100g caster sugar

Topping

300ml double cream
2 tablespoons caster sugar
500g fresh strawberries

How to make a Swedish Mid-summer cake

This recipe makes a large cake, for 10-12 servings in a 26 cm in diameter spring form

Grease the spring form and clamp a piece of waxed paper in between

Melt the butter, remove it from the heat and allow it to cool.

Grate marzipan coarsely into a bowl and zest the lemons into the same bowl.

Chop the almonds (or swap for ground almonds) and add to the bowl as well.

Weigh and measure then stir flour, baking powder and salt in a 2nd bowl, until well combined.

Mix the eggs with the sugar until pale and fluffy, in a 3rd bowl.

Fold in the marzipan, zest, ground almonds and the cooled butter gently into the egg mixture.

Finally add the flour mixture, folding it in with care, until well combined.

Preheat oven to 175°C/155°C Fan

Spoon the batter into the form and bake the cake for 35-40 minutes in the middle of the oven.

Allow cake to cool first in the baking tin and then completely on a wire rack.

Spread generously whipped cream over the Midsummer cake, finish with lots of fresh strawberries