

Hollandse slagroomtaart / Dutch cream cake



De boodschappen

4 vrije uitloop eieren (kamertemp.)
100 gram fijne kristalsuiker
snufje zout
90 gram bloem, gezeefd
10 gram maizena, gezeefd
1 theelepel citroenrasp
1/2 l slagroom + 4 eetlepels suiker
vers fruit naar keuze
hagelslag of amandelschaafsel

Eindelijk weer terug in Holland is er nog maar 1 ding dat we willen bakken: een ouderwets Hollandse slagroomtaart.

Hollandse slagroomtaart / Dutch cream cake

Zo maak je een Hollandse slagroomtaart:

Verwarm de oven op 180°C.

Breek de eieren in een vuurvaste schaal op een pan heet water (au bain marie).

Voeg suiker, citroenrasp en zout toe en mix het door elkaar.

Blijf 10 minuten mixen tot het eimengsel luchtig en schuimig is.

Spatel dan beetje beetje beetje het gezeefde meel gemengd met maizena erdoor.

Spatel voorzichtig zodat het beslag luchtig blijft.

Leg bakpapier op de bodem van de bakvorm en vet hem in.

Giet het beslag in de vorm en bak de cake in 25 minuten lichtbruin.

Maak intussen het fruit klaar.

Check of de cake gaar is, snij hem dan horizontaal in drieën.

Klop de slagroom stijf met suiker en klopfix.

Strijk een dikke laag slagroom op de cake.

Bedek de slagroom met kleingesneden fruit.

Herhaal dit op de tweede laag en bestrijk de toplaag en zijkant ook met room,

Spuit bovenop de taart rondom slagroomrozetten en leg het fruit in het midden.

Druk rondom hagelslag of amandeltjes in de room.

Geniet ervan!

Het cake-recept (kapsel) is van banketbakker Cees holtkamp.

Kijk hoe hij de cake bakt op <http://http://www.foodtube.nl>

Hollandse slagroomtaart / Dutch cream cake



Shopping list

4 free range eggs (roomtemp.)
100g caster sugar
dash of salt
90g flour, sieved
10g cornstarch, sieved
1 teaspoon lemon zest
1/2 L double cream+ 4 tablespoons sugar
fresh fruit of your choice
chocolate sprinkles or sliced almonds

Finally back in Holland there is only one thing that we want to bake: an old-fashioned Dutch cream cake.

Hollandse slagroomtaart / Dutch cream cake

Here is how to bake a Dutch cream cake

Preheat the oven to 180 ° C.

Break the eggs in a fireproof bowl, place the bowl on a pan hot water.

Add sugar, lemon zest and salt and mix until combined.

Keep mixing 10 minutes until the egg mixture is really airy and frothy.

Fold the flour sieved with the cornstarch bit by bit into the egg mixture.

Fold carefully so the air stays in the batter.

Place waxed paper on the bottom and grease the tin.

Pour the batter into the tin and bake the cake in 25 minutes light brown

In the mean time prep the fruit.

Check after 25 minutes if the cake is cooked with a skewer.

Slice the cake horizontal in three layers.

Beat the cream stiff with sugar and klopfix.

Spread a generous layer of cream on the cake and cover the cream with sliced fruit.

Repeat this on the second layer and spread cream onto the top and side of the cake too.

Pipe cream rosettes around the top of the cake, lay the fruit in the middle.

Press chocolate sprinkles or sliced almonds all around the side of the cake.

Geniet ervan! - Enjoy!

The batter recipe is by patissier Cees Holtkamp.

Watch him bake the cake at <http://http://www.foodtube.nl>