

Recept: Omgekeerde Ananas Cake



Technieken

- Boter en suiker zacht kloppen
- Een cake beslag maken
- Een bakvorm met bakpapier bekleden

Maak de cake per 2



Aantal personen: 6



Tijd: ±70 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

<u>Ingrediënten:</u>	Hoeveelheid	Opmerking
<input type="checkbox"/> Ananas	1	vers of uit blik
<input type="checkbox"/> Boter	100 g	zachte boter gebruiken!
<input type="checkbox"/> Suiker	150 g	
<input type="checkbox"/> Eieren	3	
<input type="checkbox"/> Zout	Snufje	
<input type="checkbox"/> Sinaasappel (geraspte schil)	½	enkel de schil raspen
<input type="checkbox"/> Rum (optioneel - wordt niet gebruikt in de klas)	1 el	
<input type="checkbox"/> Bloem (patisserie)	100 g	gezeefd
<input type="checkbox"/> Maïszetmeel	50 g	
<input type="checkbox"/> Bakpoeder	½ kl	

Bereidingswijze

Vorbereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Schil de verse ananas, verwijder de harde kern en snij hem in mooie schijven (of halve schijven) **of** laat ananasschijfjes uit blik goed uitlekken.
- Rasp de schil van de halve sinaasappel.
- Zeef de bloem.

Beslag Maken (met behulp van de keukenrobot, de mixer met kloppertjes of een garde)

- Roer 100 g zachte boter romig met de suiker. (klop een paar minuten)
- Roer er een na een de eieren door, zorg er telkens voor dat het ei is opgenomen alvorens het andere toe te voegen
- Voeg een snuifje zout, de geraspte sinaasappelschil (en de rum) toe. Roer goed
- Roer de gezeefde bloem, het maïszetmeel en het bakpoeder door het beslag tot een glad geheel.

Vorm Klaarmaken & Vullen

- Bekleed de springvorm met bakpapier en bestrijk de bodem én de zijkanten royaal (veel) met zachte boter.
- Verdeel de plakken ananas gelijkmatig over de bodem van de vorm.
- Schep het beslag voorzichtig over de ananasschijven.

Bakken & Storten

- Bak* de cake **±45 minuten** in de voorverwarmde oven op 180°C tot goudbruin en gaar.
- Laat de cake **10 minuten** afkoelen in de vorm.
- Maak de randen voorzichtig los van de springvorm.
- Stort de cake omgekeerd op een rooster zodat de ananas bovenaan komt te liggen. Laat verder afkoelen.