



Nadia Zerouali

Melkcake met kersen

Gerecht

Bereidingstijd

Menu

Vegetarisch

Meer dan 60 minuten

Taarten en lekkernijen

Ingrediënten

Voor de cake

- 115 g boter (naar keuze)
- 250 ml melk (naar keuze)
- 1 dopje vanille-extract
- 4 eieren (op kamertemperatuur)
- 400 g suiker
- 250 g bloem
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl zout
- 2 handjes gedroogde kersen
- evt poedersuiker

Voor het suiker-bloemmengsel

- 200 g suiker
- 60 g bloem
- 1/2 tl zout
- 400 ml melk (naar keuze)

Voor de melkcrème

- 450 g roomkaas
- 120 g boter (naar keuze)
- vanille-extract
- amandel-extract
- het suiker-bloemmengsel

Begin met het suiker-bloemmengsel. Meng in een pan de suiker, bloem en zout. Klop met een garde de melk er langzaam klontvrij door.

Laat op een matig vuur zachtjes aan de kook komen en dik worden (ca. vier minuten, zachtjes bubbelen en goed randjes losroeren).

Zet het vuur wat lager en laat een minuut onder voortdurend roeren met een garde zachtjes pruttelen.

Haal van het vuur en laat in een kom compleet afkoelen. Maak ondertussen de cake.

Verwarm de oven voor op 160C. Beboter en bebloem je cakeblik of tulband.

Smelt op een laag vuur in een klein pannetje de boter. Roer de melk en vanille erdoor en laat tegen de kook aan komen. Klop ondertussen in de standmixer de eieren en suiker vijf minuten op matig snelle stand.

Meng in een kom de gezeefde bloem, bakpoeder en zout. Voeg als je eimix verdriedubbeld is in een dun straaltje op lage snelheid de hete melk eraan toe totdat alles opgenomen is.

Meng de bloemmix er in twee porties luchtig door. Meng de kersen met wat bloem en schep door het beslag.

Schenk het beslag in je bakvorm en laat in het midden van de oven in ca. een uur gaar worden. Laat tien minuten in de bakvorm afkoelen en stort op een taartrooster. Laat compleet afkoelen en bestrooi evt. met wat poedersuiker.

Maak nu de melkcrème af. Doe je afgekoelde suiker-bloemmengsel in de kom van je standmixer. En voeg al kloppend naar smaak wat vanille- en/of amandelextract toe.

Verdeel je boter in acht stukjes en klop de boter er stukje voor stukje op matige snelheid door.

Doe hetzelfde met de roomkaas.

Klop het totale mengsel in circa vier minuten tot een gladde en luchtige stevige crème. Gebruik direct of bewaar in de koelkast.

Serveer de cake met de melkcrème en (als ze in het seizoen zijn) verse kersen of anders kersen op siroop.

Eet smakelijk!