

NAKED CAKE MET SLAGROOM, ADVOKAAT EN ANANAS



Ingrediënten biscuit

- 4 eieren
- 125 g suiker
- snuifje zout
- 100 g bloem
- theelepel bakpoeder
- 300 room (min 40 % vet)
- 6 koffielepels bloedsuiker om de slagroom te zoeten
- advocaat (recept op mijn website!)
- ananas (in fijne stukjes)

Werkwijze biscuit

1. Zet de vlinder op de messen
2. Doe de eieren en suiker in de mengbeker en klop:
8 min / 37 ° C / snelheid 4
3. en nogmaals verder opkloppen (maar zonder temperatuur)
6 min / snelheid 4
4. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout boven op het opgeklopte mengsel van eieren en suiker en meng
7 sec / snelheid 3
5. Stort het deeg in een ingevette en bebloemde bakvorm.
Bak 15-20 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 ° C. De duurtijd hangt af van de grote en hoogte van je vorm. Hoe hoger hoe langer de biscuit moet bakken. Prik met een naald in het deeg om te testen of hij gaar is. Er mag niets meer aan je naald blijven kleven. Let goed op dat je niet te lang bakt!
Haal de gebakken biscuit uit de oven en laat zo 5 minuten rusten.
Ontvorm en leg op een rooster en laat volledig afkoelen.

Afwerking naked cake

1. Klop de slagroom met de suiker op. Let op dat je niet te ver klopt! Begin met een minuutje, klop dan nog verder en kijk tot de slagroom stijf is. Doe in een spuitzak. **vlinder / snelheid 4**
2. Snij de biscuit in 2 lagen. Strijk de advocaat op de eerste laag biscuit en bedek met een laagje slagroom.
3. Verdeel er de ananas op.
4. Leg een tweede laag biscuit op het fruit en bestrijk deze met wat slagroom.
5. Bestrijk de biscuit aan de buitenkant met de slagroom. Strijk deze mooi glad.
6. Versier eventueel de bovenkant van de taart met leuke dingen die passen bij het thema van je feestje. Of werk af met fruit, chocolade, ...

TIP:

Vervang de room door crème au beurre!

