



⌚ ± 2 uur

B **BAKTOTAAL**
écht alles om te bakken

- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 15 eigeel;
- 13 eiwit;
- 1 theelepel nootmuskaat;
- 80 gram zoete gecondenseerde melk;
- 250 gram ongezoeten roomboter (kamertemperatuur);
- 1 theelepel pandan.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (grillstand).
2. Splits 15 eieren, doe het eigeel in een kom en 13 eiwitten in een andere vetvrije kom.
3. Klop de ongezoeten roomboter, het eigeel, basterdsuiker en gecondenseerde melk door elkaar heen.
4. Mix dit in 5 minuten op een middelhoge stand door elkaar heen.
5. Klop de eiwitten stijf als het eigeel is geklopt.
6. Spatel het eigeel in delen door het eiwit heen.
7. Zeef de bloem boven het beslag en meng de gezeefde bloem door het beslag heen.
8. Schraap de merg van de vanillestok en voeg de merg toe aan het beslag.
9. Verdeel het beslag in 2 delen.
10. Voeg aan de ene helft een theelepel pandan toe.
11. Doe bij de andere helft van het beslag de kardemom, anijs, kaneel, anijszaad en nootmuskaat in.
12. Meng dit door elkaar heen.
13. Bekleed de springvorm met bakpapier.
14. Schep uit het beslag met de kardemom anderhalve ijslepel beslag.
15. Verdeel dit beslag over de met bakpapier beklede bodem van de springvorm.
16. Bak dit in 2 tot 3 minuten af.
17. Druk de luchtballen eruit met een satéprikker.
18. Doe nu 2 ijslepels van het pandan beslag in de springvorm.
19. Bak ook dit weer in 2 tot 3 minuten af.
20. Herhaal stappen 14 tot en met 19, totdat al het beslag op is.
Tip! Je maakt dus telkens een laagje met het kardemom beslag en daarna een laagje met het pandan beslag.
Tip! Laat de cake goed garen en doe niet teveel beslag in de springvorm. Dan krijg je de mooie dunne laagjes.
21. Hierna kun je de cake uit de springvorm halen en gaan genieten





Geef jouw eigen twist aan dit spekkoek recept!

Serveer de spekkoek als dessert!

Het bewaren van de spekkoeke!

Deel jouw spekkoek met ons!

Verkrijgbaar in onze webshop

-



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 × Molen de Hoop Anijszaad 50 gr. (Art.nr.: DH211)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 × Mill & Mortar Kardemom (Heel) Biologisch 25g (Art.nr.: MM12104)
- 1 × Pannenlikker Hendi kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)
- 1 × BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)

