



⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

- 6 eigeel;
- 1 theelepel pandan extract.

Recept

1. Doe de bloem, 200 gram fijne suiker, zout en bakingsoda in een kom.
2. Meng dit met een garde door elkaar heen.
3. Mix daarna met een garde de olie, eigeel, kokosmelk en pandan extract erdoorheen.
4. Klop de eiwitten stijf en voeg de overige fijne suiker stapje voor stapje toe terwijl de eiwitten stijf gemixt worden.
5. Draai de kom op de kop, glijd er geen eiwit uit? Dan zijn ze goed stijf.
6. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
7. Spatel de stijf geklopte eiwitten door het bloem-mengsel heen.
8. Giet het beslag in de bakvorm.
Tip! Vet de vorm niet in en bekleed 'm ook niet met bakpapier.
9. Bak de cake in 45 minuten gaar en goudbruin.
10. Zet de vorm daarna op de kop op een rooster.
11. Laat de cake zodoende ongeveer 2 uur afkoelen in de vorm.
12. Ga na 2 uur met een mesje langs de randen en de cake komt vanzelf los.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Heb je na het maken van deze cake de smaak te pakken gekregen of vind je het sowieso leuk om allerlei verschillende soorten cake te maken? Bekijk dan ook eens de andere [cake recepten](#) op ons blog, want wij hebben er genoeg. Van een heerlijke [appelkruimelcake](#) tot aan een fijne [zoete aardappelcake](#); bij ons vind je het allemaal! Bekijk ons blog dus maar eens en je komt vast en zeker recepten tegen die je graag wilt maken.

Deel jouw pandan cake met ons op Instagram!

Heb jij aan de hand van dit recept zelf ook een heerlijke pandan cake gemaakt? Deel 'm dan met ons op Instagram! Maak een foto van jouw baksel en plaats deze in je story. Tag vervolgens [@baktotaal](#) en dan delen wij 't resultaat met plezier ook op ons account.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Arm & Hammer Bakzout 454 gram (Art.nr.: 23917)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Wilton Angel Food Cake bakvorm 25x10cm (Art.nr.: 2105-2525)

