

Aardbeiencake recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Deze aardbeiencake ziet er toch verrukkelijk uit? En dat is die ook! De aardbeien geven de cake een heerlijke fris-zoete smaak, waardoor je 'm perfect op bijvoorbeeld een mooie, zonnige dag kunt serveren. Deze cake met aardbeien is weer eens wat anders dan een standaard vanille - of chocoladecake, waardoor het extra leuk is om 'm eens zelf te maken en jouw gasten ermee te verrassen. Wil je weten hoe je dat kunt doen? Lees dan snel verder voor ons aardbeiencake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 350 gram patentbloem;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 250 gram kristalsuiker;
- 60 milliliter zonnebloemolie;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 10 gram vanille bourbon;
- 10 gram Patidess Smaakpasta Aardbei;
- Halve theelepel baking soda;
- Snufje zout;
- 100 milliliter ongeklopte slagroom;
- Cake Bakvorm 25x11x7cm;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Spuitmondje 8B.



Overige benodigdheden:

- 200 gram aardbeien;
- 180 milliliter volle melk;
- 4 eieren, maat M;
- 180 gram ongezouten roomboter.

Recept

Het bakken van de cake:

1. Mix met een garde de roomboter en kristalsuiker in 5 minuten door elkaar heen.
2. Meng daarna 1 voor 1 de eieren erdoorheen.
3. Mix ook de zonnebloemolie, vanille bourbon en melk door het mengsel heen.
4. Zeef boven een andere kom de bloem, bakpoeder, baking soda en het zout.
5. Meng dit door elkaar heen.
6. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
7. Mix daarna in 3 minuten de droge ingrediënten door de natte ingrediënten heen op een middelhoge stand.
8. Bekleed de cakevorm met bakpapier.
9. Giet het beslag in de vorm.
10. Bak de cake in 50 minuten gaar. Houd goed in de gaten wanneer de cake gaar is, dit kan per oven verschillen.
11. Laat de cake na het bakken volledig afkoelen.

Het afwerken van de cake:

1. Snijd de afgekoelde cake in 2 gelijke lagen.
2. Klop de Crème Chantilly-mix en de slagroom door elkaar heen, totdat je een egale crème hebt.
3. Doe de smaakpasta bij de crème in en klop het mengsel 2 minuten door met de mixer.
4. Doe de crème in de spuitzak met het spuitmondje.
5. Spuit de crème op de onderste laag cake.
6. Was de aardbeien.
7. Snijd de helft van de aardbeien in plakjes.
8. Leg de plakjes aardbei op de gespoten crème.
9. Leg de tweede laag cake hier bovenop.
10. Spuit met de crème toefjes op de cake.
11. Garneer de aardbeiencake met de resterende aardbeien.





Probeer ook onze andere cake recepten!

Bekijk ook eens onze andere recepten met aardbeien!

Laat jouw zelfgemaakte aardbeiencake aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept aardbeiencake te bakken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de cake is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 × Patidess Smaakpasta Aardbei Zoet 120g (Art.nr.: P10204)
- 1 × Cake Bakvorm 25x11x7cm (Art.nr.: 016210)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Wilton Spuitmondje 8B (Art.nr.: 418-5566)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)

