



⌚ ± 1.5 uur

 12 personen



Oranje pompocoucen en oranje soezen zijn natuurlijk heel erg leuk om tijdens Koningsdag op tafel te zetten. Naast deze lekkernijen maken wij graag nog een lekker spektakelstuk voor deze feestelijke dag. Het is immers de verjaardag van onze koning, dus er mag best wel worden uitgepakt. Dit jaar besloten we om een chique kroon cake te maken met de appeltjes van oranje (sinaasappels) én een tikje prosecco. Deze cake alleen al is een waar feest te noemen. Door de cake te bakken in de [Nordic Ware Kroon Tulband Bakvorm](#), ziet het gebak er ook nog eens koninklijk uit. Wat een plaatje hé? Bekijk hieronder ons kroon cake recept en ga lekker aan de slag!

- Nordic Ware Kroon Tulband Bakvorm;
- 300 gram witte basterdsuiker;
- 300 gram patentbloem + een beetje om de vorm te bestuiven;
- EasyDrip Oranje;
- 1 eetlepel bakpoeder;
- 80 milliliter zonnebloemolie;
- 1 theelepel Nielsen Massey Sinaasappel Extract;
- Bakspray;
- Beetje poedersuiker, ter decoratie.

- 1 sinaasappel ter decoratie;
- Rasp van een halve sinaasappel;
- 175 milliliter prosecco;
- 80 milliliter melk;



- 2 eieren, maat M;
- Snuf zout.

Recept

1. Rasp een halve sinaasappel en leg de rasp apart.
2. Vet de binnenkant van de Nordic Ware bakvorm in met bakspray.
3. Bedek de binnenkant van de bakvorm ook volledig met een dun laagje bloem.
4. Houd de vorm daarna ondersteboven en tik op de achterkant van de vorm om de overvloedige bloem eruit te laten vallen.
5. Verwarm de oven voor op 150 graden (heteluchtoven).
6. Zeef de bakpoeder, bloem, zout en suiker boven een kom.
7. Roer deze ingrediënten daarna goed door elkaar heen.
8. Meng in een andere kom de prosecco, eieren, melk, olie, sinaasappel extract en rasp van een halve sinaasappel door elkaar heen.
9. Spatel de natte ingrediënten door de droge ingrediënten heen, totdat je een egaal beslag hebt.
10. Giet het beslag in de bakvorm.
11. Tik daarna voorzichtig met de vorm op het werkblad om de lucht eruit te krijgen.
12. Bak de cake in 55 tot 60 minuten gaar. Dit kan per oven verschillen. Prik met een satéprikker in de cake om te checken of die gaar is. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.
13. Stort de cake na het bakken op een rooster.
14. Laat de cake volledig afkoelen.
15. Verwarm de oranje drip volgens de aanwijzingen op de verpakking.
16. Giet de drip in de geultjes van de kroon cake, zodat je mooie stroken krijgt.
17. Snijd de sinaasappel in dunne schijfjes en halveer ze.
18. Leg de sinaasappelschijfjes om en om in de randen op de cake.
19. Bestrooi de kroon cake voor het serveren met een beetje poedersuiker.

Handige informatie

Heerlijk én handig cakebeslag

Het leuke aan deze taart vinden wij dat we het niet alleen in een mooie Nordic Ware vorm bakken en er de appeltjes van oranje in laten terugkomen, maar ook dat we prosecco gebruiken in het cakebeslag. Door de prosecco krijgt de cake een heerlijke smaak. Dat niet alleen, het cakebeslag wordt er ook iets dunner door dan dat je van een cakebeslag gewend bent. Dat is heel erg fijn, want daardoor komt het beslag in alle geultjes van de vorm.





Nordic Ware vormen staan natuurlijk bekend om de prachtige designs, met allerlei geultjes erin. Het kan soms echter wel lastig zijn om zo'n bakvorm compleet van een laagje cakebeslag te voorzien, met als gevolg dat een cake niet helemaal puntgaaf uit de vorm komt. Dit kun je oplossen, door het cakebeslag in de vorm te spuiten, zodat je zeker weet dat het beslag in alle gaten terechtkomt. Omdat dit cakebeslag dankzij de prosecco wat dunner is, loopt het zelf al goed in alle geultjes van de bakvorm. Dit beslag hoef je dus niet in de vorm te spuiten, maar kun je gewoon vanuit de kom in de vorm schenken. En dat is natuurlijk onwijs handig!

Vind jij het leuk om zelf lekkere dingen te maken voor Koningsdag? Dan vind je het vast ook leuk om te weten dat wij op onze blog nog veel meer recepten hebben verzameld waarmee je lekkernijen voor deze feestdag kunt maken. Wat dacht je bijvoorbeeld van [lekkere bolgebakjes](#) of een [fantastische kroon koektaart](#)? Ook [macarons](#), [cupcakes](#) en nog veel meer kun je voor Koningsdag maken. [Bekijk al onze Koningsdag recepten hier!](#)

Ben jij van plan om zelf met ons recept een feestelijke kroon cake 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!

- 1 x Nordic Ware Kroon Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW91777)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Sinaasappel extract 60ml (Art.nr.: D1073)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

