

Wolkencake recept

 ± 1 uur

 10 personen



Wolkencake, ken jij het al? Dit is een cake zonder boter en melk, maar wel met slagroom. De slagroom maakt de cake erg luchtig, bijna zo luchtig als wolken. Snap je 'm? Slagroom is ook nog eens minder vet dan boter, waardoor de cake dus niet alleen luchtiger maar ook minder vet wordt. Win-win noemen we dat! Verder gebruik je voor deze cake vrijwel dezelfde ingrediënten als voor een standaard cake. Wil je weten hoe je zelf thuis een heerlijke, luchtige cake kunt bakken? Bekijk dan snel ons wolkencake recept en ga lekker aan de bak!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram patentbloem;
- 250 gram kristalsuiker;
- 1,5 theelepel bakpoeder;
- 250 milliliter slagroom;
- 1 theelepel vanille extract;
- Een halve theelepel Brand New Cake Wijnsteen;
- Wilton Angel Food Cake bakvorm 25x10cm;
- Bakspray;
- Eventueel: poedersuiker.

Overige benodigdheden:

- Snufje keukenzout;
- 6 eiwitten, maat L en op kamertemperatuur;
- Eventueel: verse aardbeien.





Recept

- Tip!** Begin en eindig met het bloemmengsel.

Tip! Prik met een satéprikker in de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.

Handige informatie

Hoe kun je de wolkencake het beste bewaren?

Krijg je de cake niet in 1 keer op? Of krijg je visite en vind je het fijn om de cake alvast voor hun bezoek te maken? Dan stelt het je vast gerust om te lezen dat je deze cake prima een poosje van tevoren kunt maken. Je kunt de wolkencake circa 5 dagen van tevoren maken en luchtdicht verpakt op kamertemperatuur bewaren. Het is wel belangrijk dat de cake volledig is afgekoeld voordat de lekkernij wordt verpakt. Kies jij er ook voor om poedersuiker en aardbeien op de cake te doen? Dan kun je dit het beste vlak voor het serveren doen, zodat de cake er het mooist uit blijft zien en het langst lekker blijft.

Bekijk ook onze andere cake recepten!

Vind je het leuk om zelf cake te bakken? Dan vind je het vast ook fijn om te weten dat wij op ons blog nog veel meer cake recepten hebben verzameld. We vullen onze blog ook regelmatig aan met nieuwe recepten, waardoor het zeker de moeite waard is om er regelmatig een kijkje op te nemen. Wat dacht je bijvoorbeeld van onze [chocolade cake recept](#) of ons [recept voor een heerlijke monchou cake?](#) Dat is weer eens wat anders dan een standaard monchoutaart. [Bekijk al onze cake recepten hier!](#)



Serveer de cake eens als dessert!

Je kunt deze heerlijke wolkencake natuurlijk gewoon bij een kopje koffie of thee serveren, maar deze cake kun je ook heel goed als dessert serveren. Snijd een dun plakje cake af en leg deze op een mooi schoteltje. Serveer er een bolletje ijs, een toef slagroom en wat vers fruit bij, zodat het een verrukkelijk dessert wordt.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte wolkencake zien!

Heb jij zelf met dit recept een wolkencake gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de cake is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de cake te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 × BrandNewCake Wijnsteen 80gr. (Art.nr.: BNC00046)
- 1 × Wilton Angel Food Cake bakvorm 25x10cm (Art.nr.: 2105-2525)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)

