



🕒 ± 1.5 uur

 12 personen



Kersen zijn weer bij iedere groenteboer volop verkrijgbaar. Wij zijn gek op deze vruchten, want doordat ze zo lekker zoet zijn kun je er heel goed mee bakken. Zo hebben wij ermee deze verrukkelijke kersencake gemaakt. Na het bakken, hebben we de cake ingesmeerd met een lekkere mascarpone room. Door de room is de cake iets minder standaard, waardoor je hem ook perfect als traktatie op een verjaardag kan serveren. Lees snel verder voor ons kersencake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 700 gram Aarts Morellen (zure kersen);
- 200 gram fijne kristalsuiker;
- 16 gram vanillesuiker;
- 6 gram Brand New Cake Bakpoeder;
- 200 gram Molen de Hoop Tarwebloem;
- 100 milliliter slagroom;
- Patisse Cakevorm 25cm;
- Brand New Cake Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 18 verse kersen;
- 200 gram ongezoeten roomboter;
- 4 eieren, maat M;
- Snufje zout;
- 250 gram mascarpone.





Het bakken van de kersencake:

- Tip!** Mix steeds volledig door, voordat je het volgende ei toevoegt.

1. Doe de slagroom, mascarpone en 8 gram vanillesuiker in een kom.
2. Klop de ingrediënten op hoge snelheid stijf.
3. Verdeel de mascarpone room over de afgekoelde cake heen.
4. Zet de verse kersen recht op de cake.

Hoe kun je de kersencake het beste bewaren?

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Een plakje cake bij een kopje koffie of thee is altijd een goed idee en het is nog lekkerder als deze homemade is.



Vind jij het net als wij leuk om zelf cake te bakken? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie, want daarop hebben wij ruim 300 cake recepten verzameld. Je vindt er onder andere [een recept voor een monchou cake](#) en [een recept voor een frisse sinaasappelcake](#). Ben je dol op chocolade? Probeer dan eens [dit chocoladecake recept](#) of [dit recept voor een arretjescake](#). [Bekijk al onze cake recepten hier!](#)

Deel jouw kersencake met ons!

Ga je zelf met dit recept een kersencake maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe het gebak is geworden. Maak een foto van de lekkernij en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Aarts Morellen 700g (Art.nr.: AA320214)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Patisse Cakevorm 25cm (Art.nr.: P02833)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

