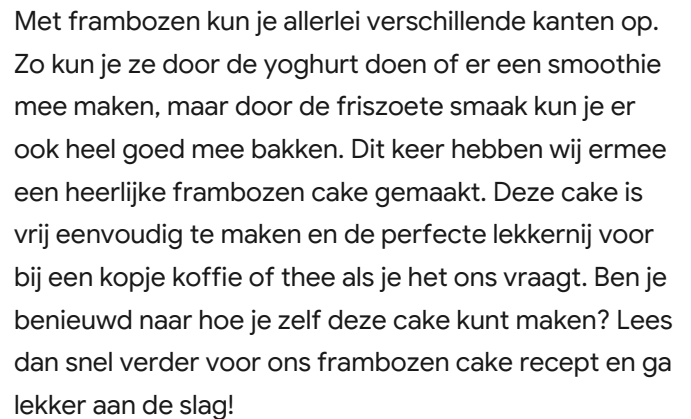




⌚ ± 1.5 uur

 12 personen



- 180 gram Kristalsuiker;
- 60 milliliter Zonnebloemolie;
- 350 gram Molen de Hoop Patentbloem;
- 1 theelepel Brand New Cake Bakpoeder;
- Een halve theelepel Brand New Cake Bakzout;
- 10 gram Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta;
- 35 gram Gevriesdroogde Frambozen;
- Brand New Cake Fondant Glazuur Wit;
- Patisse Cakevorm 30cm;
- Patisse Bakpapier.

- 200 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- 180 milliliter karnemelk;



- Snufje zout.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 5 minuten de boter en de kristalsuiker door elkaar heen.
3. Voeg 1 voor 1 de eieren aan de boter toe.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende ei toevoegt.
4. Meng met een garde de zonnebloemolie, vanille pasta en karnemelk door het botermengsel heen.
5. Zeef de bloem, zout, bakpoeder en bakzout boven een andere kom en meng de ingrediënten goed door elkaar heen.
6. Mix vervolgens in 3 minuten de droge ingrediënten door de natte ingrediënten heen.
7. Spatel 25 gram gevriesdroogde frambozen door het beslag heen.
8. Bekleed de cakevorm met bakpapier.
9. Giet het beslag in de cakevorm.
10. Bak de cake in 50 minuten gaar.
11. Haal de cake uit de vorm en laat het gebak volledig afkoelen op een rooster.
12. Verwarm het fondant glazuur en verdeel het glazuur over de cake.
13. Garneer de cake met de overige 10 gram gevriesdroogde frambozen.

Handige informatie

Hoe kun je de frambozen cake het beste bewaren?

Krijg je de cake niet in 1 keer op? Dan is dat helemaal niet erg! Deze lekkernij kun je namelijk prima een aantal dagen bewaren. Dat is bijvoorbeeld ook heel erg handig als je de cake een dag voordat je visite krijgt wilt maken. Wanneer je de hele cake wilt bewaren, kun je 'm het beste in een goed afgesloten cakedoos op kamertemperatuur bewaren. Als je dat doet, blijft de lekkernij circa 3 dagen goed. Heb je al een stukje van de cake afgesneden? Dan raden we je aan om het aangesneden deel te verpakken met plasticfolie en de cake daarna in de doos te zetten. Als je dat doet blijft het gebak het langst vers.

Probeer ook eens onze andere recepten met frambozen!

Nu je hebt ontdekt dat je met frambozen heerlijke lekkernijen kunt maken, vind je het vast leuk om andere recepten met dit fruit uit te proberen. Op onze blog hebben we al heel wat recepten met framboos verzameld. Maak bijvoorbeeld eens met [ons recept deze frambozen cupcakes](#) of probeer eens [dit recept voor een frambozen cheesecake met swirl](#). Ook [dit recept voor pistache taart met frambozen](#) of [dit recept voor een witte chocolade taart met frambozen](#) zijn echt eens het proberen waard. [Bekijk al onze recepten met framboos hier!](#)



Laat jouw zelfgemaakte frambozen cake aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept een frambozen cake maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe de lekkernij is geworden. Maak een foto van jouw cake en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/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 Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Gevriesdroogde Frambozen 40g (Art.nr.: DF10)
- 1 x BrandNewCake Fondant Glazuur Wit 300g (Art.nr.: BNC00868)
- 1 x Patisse Cakevorm 30cm (Art.nr.: 02834)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

