

Roomkaas cake recept

 ± 1.5 uur

 12 personen



Waar zouden we zijn in de thuisbakkerij zonder roomkaas? Het is de ideale basis voor een cheesecake en geliefde klassiekers als de MonChoutaart. Roomkaas is niet alleen lekker óp gebak, het kan er ook door. In deze roomkaas cake van @ellouisacooking gaat de roomkaas door het beslag. Door 'm in zo'n fraaie tulbandvorm van Nordic Ware te bakken, ziet het er meteen fantastisch uit. Het volle en romige van roomkaas combineert natuurlijk heerlijk met de frisse smaak van fruit. Als dat niet volop vers verkrijgbaar is, gebruik je net zo makkelijk diepvriesvruchten. Gemengde bosvruchten bijvoorbeeld, maar met alleen bosbessen is het ook een heerlijke cake. Over de topping hoeft je je niet zo druk te maken als de tulbandvorm al zo mooi is: een simpele royal icing erover en klaar ben je. Lees snel verder voor ons roomkaas cake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 175 gram kristalsuiker;
- 1 zakje vanillesuiker;
- 225 gram + 1 eetlepel patentbloem;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 2 eetlepels citroensap;
- 150 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Nordic Ware Pirouette Tulband Bakvorm;
- Brand New Cake Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 3 eieren, maat M;
- 125 milliliter zonnebloemolie;
- 125 gram roomkaas;
- 150 gram gemengd fruit, diepvries;



- 1 à 2 eetlepels melk.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix de eieren, kristalsuiker en de vanillesuiker door elkaar heen.
3. Mix de zonnebloemolie door het eimengsel heen.
4. Meng de citroensap en de roomkaas door het mengsel heen.
5. Mix tot slot de bloem en bakpoeder door het roomkaas mengsel heen tot een glad beslag.
6. Meng in een andere kom het diepvries fruit en 1 eetlepel bloem door elkaar heen.
7. Spatel het fruit door het beslag heen.
8. Spray de tulband bakvorm in met bakspray.
9. Verdeel het beslag over de bakvorm.
10. Bak de roomkaas cake in 40 minuten goudbruin en gaar.
11. Laat de cake na het bakken 10 minuten in de vorm afkoelen.
12. Stort de cake op een rooster en laat hem volledig afkoelen.
13. Mix de Royal Icing-mix en de melk door elkaar heen tot een dik glazuur.
14. Verdeel het glazuur over de cake heen.

Handige informatie

Bak de cake eens in een andere vorm!

Voor het maken van deze roomkaas cake heeft Ellouisa de Nordic Ware Pirouette Tulband Bakvorm gebruikt. Uiteraard zou je ook een andere tulband bakvorm kunnen gebruiken. In onze webshop vind je een uitgebreid assortiment aan tulbandvormen van onder andere het merk Nordic Ware. Dit merk levert prachtige bakvormen van hoogwaardige kwaliteit. Dankzij deze mooie vormen komt zelfs de meest simpele cake er prachtig uit te zien.

[Bekijk en shop ons Nordic Ware assortiment hier!](#)

Bekijk eens onze andere cake recepten!

Vind je het leuk om naast deze roomkaas cake nog meer verschillende cakes te maken? Bekijk dan eens onze blog, want daarop hebben we inmiddels al ruim 300 uiteenlopende cake recepten verzameld. Je vindt er een [recept voor een chocoladecake](#) en een [recept voor een heerlijke kersencake](#). Ben je dol op zoet, maar wil je liever iets lekkers maken dat verantwoord is? Bekijk dan eens dit [recept voor gezonde brownies](#) of dit [recept voor een koolhydraatarme cake](#). Zoals je ziet, hebben we echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze cake recepten hier!](#)



Ontdek onze receptenpagina!

Naast recepten voor heerlijke cakes hebben we op onze receptenpagina nog veel meer recepten verzameld. Inmiddels vind je er namelijk al 1.600 uiteenlopende recepten. Van taartrecepten tot aan koekjes recepten en van brood recepten tot aan recepten voor hartige hapjes. Bij ons vind je het allemaal! Daarnaast vullen we onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen.

[Check al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de bak!

Deel jouw roomkaas cake met ons!

Ben jij van plan om met ons recept een roomkaas cake te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernij 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 x Citroensap Biologisch 200 ml (Art.nr.: UD5003475)
- 1 x Nordic Ware Pirouette Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW96377)
- 2 x BrandNewCake Royal Icing-mix 100g (Art.nr.: BNC00836)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

