Amandel-aardbeien-blauwe-bessen-cake.

Ingrediënten:

125 gram bloem

125 gram amandelmeel

250 gram roomboter

250 gram fijne suiker

5 eieren, losgeklopt

1 theelepel amandelessence

1 theelepel bakpoeder

snufje zout

doosje aardbeien,

doosje blauwe bessen,

paar eetlepels abrikozenjam

Ronde springvorm van 24 cm of vierkante springvorm van 24x24 cm.

Bereidingswijze:

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Verwarm de oven voor op 165 graden.

Vet springvorm in, of bekleed met bakpapier.

Klop de boter romig, voeg dan de suiker, bloem, amandelmeel, bakpoeder, zout en de eieren toe, minuut of vier op gemiddelde snelheid kloppen.

Voeg de amandelessence toe, goed mengen.

Schep het beslag in de klaargemaakte bakvorm. Strijk het glad zodat de bovenkant mooi gelijk en egaal is. Ongeveer veertig/vijftig minuten bakken, dit is erg afhankelijk van het soort oven dat gebruikt wordt. Regelmatig checken is het devies en eventueel langer of korter bakken.

Cake vijf minuten in vorm laten staan, daarna vorm voorzichtig verwijderen en cake af laten koelen op een rooster.

Verwarm een paar flinke eetlepels abrikozenjam met een scheutje water in een steelpannetje. De jam dan door een zeef drukken met de achterkant van een lepel. Nu heb je een mooi glazuur om de taart en vruchten te bestrijken.

Bestrijk de bovenkant van de cake met een gedeelte van de abrikozenglazuur.

Snijd de aardbeien naar eigen inzicht en versier er de cake mee, leg ook de blauwe bessen ertussen. Als de cake naar tevredenheid met het fruit versierd is, kan dit bestreken worden met de rest van de abrikozenglazuur. Het fruit blijft zo goed op zijn plaats en het gaat mooi glanzen.

Deze cake is erg smakelijk en smeuiig door het amandelmeel.

Veel bakplezier en eet smakelijk!!

