



SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

Cherry cake

Dessert

🍷 8 porties

INGREDIËNTEN

- 150gr suiker
- 4 eieren
- 1 kl vanille-essence
- 150gr ongezouten gesmolten boter
- 250gr zelfrijzende bloem
- 50gr volle melk
- 50gr rietsuiker
- 50gr ongezouten malse boter
- snuifje zout
- 500gr kersen

TIP - VARIATIE

Wens je nog een intensere smaak, voeg dan bij stap 6 een scheutje cherry likeur bij.

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 170°C – hete lucht.
2. Bekleed een springvorm (diam. 20cm) met bakpapier (bodem en wanden).
3. Was de kersen, verwijder de steeltjes en de pitjes door ze in 2 te snijden.
4. Doe de suiker in de mengbeker en maal: **10 sec / std 10.**
Het is handig een keukenrolletje onder het deksel te plaatsen.
Duw met de spatel alles naar beneden.
5. Plaats de **vlinder** op de messen.
Voeg de eieren toe en klop op: **7 min / 50°C / std 4.**
6. Voeg de gesmolten boter, melk en vanille-essence toe en meng: **5 sec / std 4.**
7. Voeg de zelfrijzende bloem en een snuifje zout toe en meng: **1 min / std 2,5.**
Verwijder de vlinder.
7. Doe het deeg in een aparte kom en spatel voorzichtig de ontpitte kersen eronder.
8. Doe het geheel over in de springvorm.
Verdeel 50gr rietsuiker over het deeg alsook 50gr boter in stukjes.
9. Bak het af gedurende 40 à 45 min in de voorverwarmde oven.
10. Na het afkoelen, werk af met poedersuiker.

SAPIDUM!!