

Bolo di Cashupete

Antilliaanse feesttaart met cashewvulling — voor wie trots wil zijn op iets echts

CHAOS 3/5

PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD	TOTAAL	NIVEAU
30 min	45–55 min bakken + 3 uur afkoelen	Medium 10–12 stukken

INGREDIËNTEN

250 g	ongezouten boter op kamertemperatuur, in blokjes	250 ml	water voor de vulling
250 g	fijne kristalsuiker	200 g	gezoete gecondenseerde melk voor de vulling
1 zakje	vanillesuiker of 1 tl vanille-extract	150 g	fijne kristalsuiker voor de vulling
5	eieren (groot) op kamertemperatuur	½	citroen (sap) vers geperst, voor de vulling
250 g	bloem tarwebloem (geen zelfrijzend)	1 tl	vanille-extract voor de vulling
1 tl	bakpoeder	2 el	witte rum of rum-aroma, voor de vulling
1 snuf	zout	50 g	ongezouten cashewnoten grof gehakt, voor de afwerking
100 g	ongezouten cashewnoten tot poeder gemalen, voor het cakebeslag	50 g	gekonfijte kersen optioneel voor de afwerking
500 g	ongezouten cashewnoten tot poeder gemalen, voor de vulling		

SCAN VOOR DE ONLINE VERSIE

BENODIGDHEDEN

- springvorm van 22–24 cm
- bakpapier
- foodprocessor of blender (voor de cashewnoten)
- handmixer of staande mixer
- grote mengkom
- steelpan (voor de cashewvulling)
- spatel
- keukenweegschaal
- taartrooster

> *"Ik was ongeduldig en sneed de cake door voordat hij echt was afgekoeld. Drie uur, zeiden ze. Anderhalf uur, dacht ik. Mijn cashewvulling was nog halfvloeibaar en liep direct als een waterval van de taart. De onderste helft was een natte spons. De bovenkant zakte scheef. Ik drukte zoveel gehakte noten tegen de zijkant dat je niets meer kon zien. Het werd mijn mooiste taart foto ooit. Geduld had ik niet. Noten had ik genoeg."*
>
> — Suzan

FASE 1 · VOORBEREIDING

1 VERWARM



Verwarm de oven voor op 175 °C boven-/onderwarmte. Bekleed de bodem van de springvorm strak met bakpapier en vet de zijkanten in.

TIP Schuif voor extra zekerheid een lege bakplaat onder je springvorm — springvormen lekken weleens boter en dan heb je flinke rookwolken in je keuken.

2 WEEG



Weeg in totaal 600 g cashewnoten af (100 g voor het beslag, 500 g voor de vulling) en maal ze in de foodprocessor tot een fijn poeder door kort te pulseren.

LET OP Te lang blenden geeft een dikke, vette notenpasta in plaats van luchtig poeder. Pulseer hooguit 10 seconden per keer en controleer tussendoor.

3 BEREID



Laat boterblokjes en eieren minstens een uur vóór gebruik op kamertemperatuur komen. Druk zachtjes in de boter — geeft die mee, dan ben je klaar.

LET OP Koude ingrediënten in de mixer = een geschift beslag vol klonterige boter. Dit is geen suggestie, dit is de enige manier.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4 KLOP



Klop de zachte boter met de suiker en vanillesuiker op hoge stand tot het mengsel bleek en luchtig is — ongeveer 5 minuten. Voeg daarna de eieren één voor één toe en klop steeds tot het ei volledig is opgenomen voor je het volgende toevoegt.

LET OP Alle eieren tegelijk erin gooien laat je boter onmiddellijk schiften. Geduld per ei is hier het verschil tussen succes en roerei in je taartbeslag.

5 MENG



Spatel de bloem, bakpoeder, zout en 100 g gemalen cashewnoten in drie delen voorzichtig door het beslag — vouw, niet roer.

LET OP Te lang mixen slaat alle opgebouwde lucht eruit en geeft een taaie, compacte cake. Stop zodra je geen droge bloem meer ziet.

6 BAK



Giet het beslag in de voorbereide springvorm, strijk de bovenkant glad en bak 45 tot 55 minuten tot de cake goudbruin is en een satéprikker er met enkele vochtige kruimels uitkomt.

LET OP Ovendeur openen in de eerste 30 minuten zorgt voor een ingezakte cake zonder herstelkansen. Wacht gewoon.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7 KOOK



Kook water, suiker, gecondenseerde melk, 500 g gemalen cashewnoten, citroensap, vanille-extract en rum in een steelpan op middelhoog vuur 12 tot 15 minuten al roerend tot een dikke, romige vulling.

TIP De vulling is klaar als hij stevig op je lepel blijft liggen zonder er direct vanaf te glijden. Te dun = waterval op je taart.

8 SNIJD



Laat de cake minstens 3 uur volledig afkoelen op een rooster. Snijd hem daarna horizontaal door het midden en besmeer de onderste helft royaal met de handwarme cashewvulling.

LET OP Drie uur is niet overdreven — een warme cake doorsnijden geeft een kruimelig bloedbad en een weglopende vulling. Wacht écht.

9 DECOREER



Leg de bovenste cakehelft terug, druk de gehakte cashewnoten stevig tegen de nog plakkerige zijkanten en top de taart feestelijk af met gekonfijte kersen.

TIP Scheve lagen of uitgelopen vulling? Meer noten. Genoeg noten verbergen werkelijk alles — en het ziet er dan uit alsof je het zo bedoeld had.

BEWAREN

Kamertemperatuur	Maximaal 1 dag — de cashewvulling wordt bij kamertemperatuur na een dag te zacht.
Koelkast	Tot 4 dagen goed afgedekt. De taart is koud heerlijk stevig en snijdbaar.
Vriezer	Alleen de ongesneden, ongevulde cake invriezen tot 1 maand. Vulling en afwerking pas na het ontdooien.

VARIATIES

- Chocolade-cashew twist: smelt 50 g pure chocolade mee door de warme cashewvulling voor een rijke, donkere variant.
- Kokos-editie: vervang 100 g van de gemalen cashewnoten in het beslag door fijn geraspte kokos voor een tropisch tintje.
- Mini-versie: bak het beslag in een 15 cm springvorm voor een hogere taart of verdeel over twee kleine vormen voor feestelijke cadeau-taartjes.

Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakerytips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl ·