



Dotcakes met Discodip

Zachte vanillecakejes met botercrème en een dikke laag glinsterende discodip — feestje in elke hap

● ● ● ● ● CHAOS 4/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20 min

TOTAAL

20–25 min bakken +
volledig afkoelen

NIVEAU

Medium

16–20 blokjes

INGREDIËNTEN

4	eieren M, op kamertemperatuur	1 tl	vanille-extract
150 g	kristalsuiker	150 g	boter (voor botercrème) ongezouten, zacht
125 g	bloem gezeefd	250 g	poedersuiker gezeefd
1 el	maizena	1–2 el	melk of room (voor botercrème) naar wens
1 snufje	zout		discodip voor dippen
50 g	boter gesmolten en afgekoeld	royaal	

BENODIGDHEDEN

- vierkante bakvorm
- bakpapier
- grote mengkom en handmixer
- fijne zeef
- spatel
- keukenweegschaal
- plat ondiep schaaltje (voor de discodip)
- scherp mes of uitsteekvormpje

"Ik dacht: één laag botercrème is goed, twee lagen is beter. Mijn dotcakes zakten door het gewicht in elkaar en werden één glinsterende discodip-modder. Nog steeds de lekkerste modder ooit."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven tot 175 °C (boven-/onderwarmte) en bekleed de vierkante bakvorm netjes met royaal overhangend bakpapier.

LET OP Vorm niet strak bekleed? Je krijgt de cake er echt nooit meer fatsoenlijk uit!

2

WEEG



Weeg bloem, maizena en zout nauwkeurig af en zeef alles direct zorgvuldig samen.

TIP Zeven klinkt saai, maar is dé truc voor een magisch luchtig en klontvrij cakebeslag.

3

TEMPER



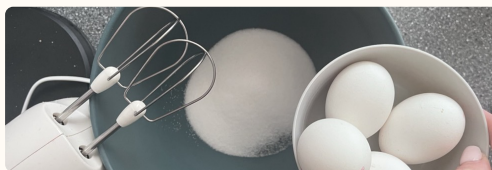
Smelt de boter samen met de vanille en laat dit volledig afkoelen. Zorg dat je eieren exact op kamertemperatuur zijn.

LET OP Hete boter bij rauwe eieren gooien betekent letterlijk een zoet roerei. Geduld is hier puur goud!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de eieren met suiker 8 tot 10 minuten tot een prachtig lichtgeel en luchtig lintstadium.

LET OP Te kort kloppen geeft een platte, zware en compacte cake zonder enige lucht. Tien minuten lijkt eindeloos, maar deze luchtbelletjes zijn je enige rijsmiddel!

5

VOUW



Spatel de droge ingrediënten luchtig door het eimengsel en vouw daarna het afgekoelde botermengsel er heel voorzichtig doorheen.

LET OP Roer je hier met wilde kracht? Dan sla je alle opgebouwde lucht onmiddellijk kapot. Behandel je beslag als een wolkje!

6

BAK



Giet het beslag in de bakvorm en bak 20 tot 25 minuten heerlijk goudbruin. Test met een satéprikkers: komt hij er schoon uit, dan mag de cake de oven uit.

TIP Restjes cake over? Meng met overgebleven botercrème en rol er snel geweldige cake pops van!

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Haal de cake uit de oven en laat hem echt helemaal volledig afkoelen op een rooster voordat je er iets mee doet.

LET OP Een warme cake doorsnijden eindigt onherroepelijk in een enorme kruimelramp. Wacht echt tot hij compleet koud is!

8

SNIJD

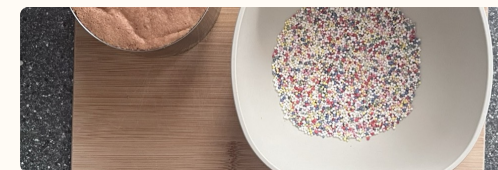


Snijd de koude cake in strakke vierkantjes of steek er met een uitsteekvormpje vrolijke ronde dotcakes uit.

TIP Verwarm je mes kort onder heet water en droog goed af — zo glijd je perfect strak door de cake heen.

9

COAT



Klop de ongezoeten boter luchtig op, meng met de gezeefde poedersuiker en een scheutje melk tot een gladde botercrème. Bestrijk elk cakeje royaal en druk de bovenkant stevig in de discodip.

TIP Strooi de discodip in een plat ondiep schaaltje en druk het besmeerde cakeje er direct in — zo krijg je een strakker en gelijkmatiger resultaat. Zorg dat je boter echt goed zacht is, anders scheur je de fragiele bovenlaag kapot.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht in een trommel; vandaag of morgen absoluut het allerlekkerst.

Koelkast

Goed afgedekt prima mogelijk, maar laat de koude botercrème voor het serveren eerst op kamertemperatuur zacht worden.

Vriezer

De onversierde, afgebakken cakebodem kun je perfect invriezen en wekenlang bewaren.

VARIATIES

¹ Framboos-rose: vervang de melk in de botercrème door frambozenpuree voor een geweldige, natuurlijke rose frosting.

² Mini-versie: bak het beslag in een muffinvorm voor individuele dotcake-cupcakes — makkelijker te decoreren en perfect voor traktaties.

³ Kleurexplosie: verdeel stukjes het beslag en kleur elk deel met een andere kleurstof voor een regenboog-dotcake-effect.



Maak je eigen Proud Disaster?

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

bubblybakery.nl