



Frambozencake met Witte Chocolade

Zoet, fris en het perfecte excuus om witte chocolade als ontbijt te eten

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

55–65 min bakken +
afkoelen

NIVEAU

Medium

8–10 plakken

INGREDIËNTEN

175 g	ongezouten boter heel zacht, kamertem- peratuur	1 snuf	zout
175 g	fijne kristalsuiker	100 ml	volle melk op kamertemperatuur
3	eieren groot, op kamertem- peratuur	150 g	witte chocolade grof gehakt
175 g	patentbloem	200 g	diepvriesfram- bozen direct uit de vriezer, niet ontdooit!
5 g	bakpoeder ± 1 tl	5 g	patentbloem extra, om de frambozen in te coaten

BENODIGDHEDEN

- cakeblik (25×10 cm of 23×10 cm) of
ronde vorm (20–22 cm)
- bakpapier
- grote mengkom en (hand)mixer
- spatel en satéprikker
- keukenweegschaal

"Het recept zegt de cakevorm max-
imaal driekwart vullen. Ik wilde een
extra hoge cake en gooide de vorm
tot de rand vol. Mijn ovenbodem
werd een gebakken frambozenmo-
eras."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 175 °C (boven-/onderwarmte) en bekleed de ingevette bakvorm met bakpapier.

TIP Laat een flinke strook bakpapier over de randen hangen, zo til je de cake er straks moeiteloos in één keer uit!

2

WEEG

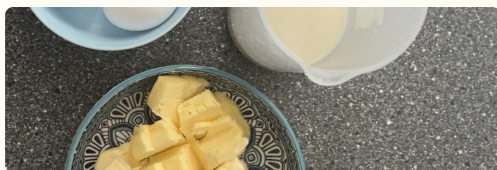


Weeg de bloem, het bakpoeder en zout af. Meng in een apart kommetje de bevroren frambozen alvast met de 5 gram extra patentbloem.

LET OP Geen bloem om je frambozen rollen = al je fruit zakt naar de bodem en maakt je cake daar zompig.

3

TEMPER



Zorg ervoor dat de boter, melk en eieren écht allemaal op dezelfde kamertemperatuur zijn.

LET OP Koude melk of koude eieren bij zachte boter gooien zorgt voor een geschift, klonterig beslag. Geduld is goud!

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de zachte boter en suiker in 3 tot 5 minuten tot een heel luchtig, licht mengsel. Voeg dan de eieren één voor één toe en klop steeds goed door.

TIP Dreigt het mengsel eruit te zien als roerei? Giet er dan nu alvast een minuscule scheutje melk bij om de boel weer glad te binden.

5

MENG



Spatel het bloemmengsel in kleine delen door het beslag en wissel dit af met scheutjes melk. Meng kort tot een mooi glad beslag.

LET OP Te lang roeren als de bloem er al in zit = een taaie, compacte cake. Stop met spatelen zodra je geen witte bloem meer ziet!

6

BAK



Spatel de bebloemde frambozen en 100 gram witte chocolade er heel luchtig doorheen, giet het beslag in de vorm (maximaal driekwart vol!), verdeel de rest van de chocolade erover en bak in 55 tot 65 minuten goudbruin.

TIP Trek voor het bakken een lichte lijn in de lengte van het beslag met een mesje — zo krijg je die iconische, perfecte bakkers-scheur in de top.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

TEST



Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Hij is klaar als de prikker er schoon, of met nog slechts een paar licht vochtige kruimels, uitkomt.

TIP Houd de ovendeur het eerste driekwart van de baktijd echt stijf dicht — dan kan je cake mooi doorrijzen zonder in te zakken.

8

KOEL

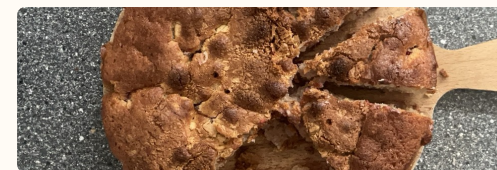


Laat de cake eerst 10 tot 15 minuten in de vorm afkoelen en stort hem daarna voorzichtig op een rooster.

LET OP Een cake direct gloeiend heet uit de vorm tillen = gegarandeerd breekgevaar. Laat hem echt even rusten!

9

SERVEER



Laat de cake helemaal afkoelen, snijd robuuste plakken en serveer royaal.

TIP Proud Disaster of Pinterest-perfect — elke plak telt gewoon mee.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Koelkast

Vriezer

Luchtdicht verpakt, 2 tot 3 dagen heerlijk zacht.

Tot 5 dagen houdbaar. Laat de plakken voor het eten even op kamertemperatuur komen.

Gesneden invriezen, tot 2 maanden houdbaar. Makkelijk een plakje pakken wanneer je wil.

VARIATIES

* Citrus & Blueberry: wissel de frambozen in voor bevroren blauwe bessen en voeg de rasp van één verse citroen toe aan je beslag voor een zonnige variant.

* Pecan & Puur: gebruik donkere chocolade in plaats van wit en roer er een handje grofgehakte pecannoten doorheen voor een robuustere, warmere bite.

* De scoringsstreep: trek vlak voor het bakken een dunne lijn door het beslag met een mesje voor die iconische, perfecte bakkers-scheur bovenop.



Maak je eigen Proud Disaster?

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

bubblybakery.nl