



Frisse sinaasappelcake

Zuurstof voor je smaakpapillen

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD
± 20 min actief

TOTAAL
35–45 min bakken +
30 min afkoelen

NIVEAU
Easy
± 10–12 plakken

INGREDIËNTEN

2	middelgrote sinaasappels onbespoten, alleen rasp + beetje sap	1½ tl	bakpoeder
		Snuf	zout
150 ml	zonnebloemolie	1 tl	vanilleextract
150 g	volle yoghurt of Griekse yoghurt	30 g	suiker
120 g	kristalsuiker	40 ml	sinaasappelsap
3	eieren M, op kamertemper- atuur		
250 g	bloem		

BENODIGDHEDEN

"Recept zegt 8 stukken. Ik haalde er 6. Twee daarvan waren kwaliteitscontrole."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven tot 170 °C boven-/onderwarmte en bekleed een standaard cakevorm met bakpapier (of vet goed in en bestuif met bloem).

2

WEEG



Weeg alle ingrediënten af, zeef bloem met bakpoeder en rasp de oranje schil van de sinaasappels (vermijd het witte, dat is bitter).

3

MENG



Roer yoghurt, olie, suiker, eieren, vanille (optioneel) en de sinaasappelrasp in een kom tot een glad nat mengsel.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht, max 3 dagen.

Koelkast

Tot 5 dagen, goed afsluiten.

Vriezer

Tot 2 maanden, per stuk inpakken.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

VOUW



Voeg de gezeefde bloem, bakpoeder en het snufje zout toe aan het natte mengsel en spatel kort door tot net een egaal beslag zonder droge plekken.

5

GIET



Giet het beslag in de voorbereide cakevorm, strijk de bovenkant glad en tik de vorm zacht op het aanrecht om grote luchtballen te verwijderen.

6

BAK



Bak 35–45 minuten tot de cake mooi gerezen is en een prikker in het midden er met enkele vochtige kruimels uitkomt (niet nat en niet helemaal droog).

VARIATIES

* Vervang sinaasappel door citroen voor een zuurdere versie.

* Voeg 50g amandelmeel toe voor extra textuur.

* Maak een glazuur van poedersuiker + sinaasappelsap.

FASE 3 · AFKOELEN

7

KOEL



Laat de cake 10–15 minuten in de vorm afkoelen, haal hem dan voorzichtig uit de vorm en laat volledig afkoelen op een rooster.

8

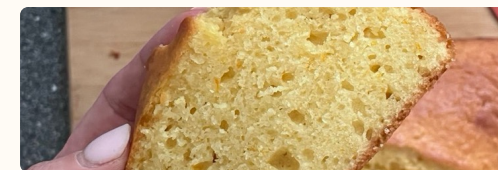
BE-SPRENKEL



Verwarm voor de siroop de suiker met het sinaasappelsap tot de suiker net is opgelost en bestrijk de nog lauwwarme cake licht met de siroop voor extra smeugheid en frisheid.

9

BEWAAR



Bewaar de cake luchtdicht op kamertemperatuur; hij blijft 2–3 dagen lekker smeug door de yoghurt en olie.

Maak je eigen Proud Disaster?

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

bubblybakery.nl

