



Lamington Love Bites

Australische blokjes cakegeluk gedoopt in chocolade en kokos

● ● ● ● ● CHAOS 3/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

30 min

TOTAAL

**20–25 min bakken +
1 uur afkoelen en
coaten**

NIVEAU

Medium

16–20 blokjes

INGREDIËNTEN

4	eieren (M) op kamertemperatuur	3–4 el	aardbeienjam optioneel als vulling
150 g	kristalsuiker	30 g	boter voor het glazuur
125 g	bloem, gezeefd	75 ml	water voor het glazuur
1 el	maizena	4 el	cacaopoeder voor het glazuur
1 snuf	zout	250 g	poedersuiker gezeefd, voor het glazuur
50 g	boter gesmolten en afgekoeld	150 g	gerasppte kokos voor de coating
1 tl	vanille-extract		

BENODIGDHEDEN

- bakblik van 20×20 cm
- bakpapier
- handmixer of staande mixer
- grote mengkom
- spatel
- steelpan
- diepe kom voor het glazuur
- vork of satéprikker (voor het dippen)
- rooster om uit te lekken
- zeef

"Ik dacht: chocoladeglazuur is gewoon chocolade smelten en erover gieten. Mijn lamingtons zwommen in een bruine plas en de kokos plakte overal behalve aan de cake. Na een kwartier zag mijn aanrecht uit als een kokosexplosie en de blokjes als bruine spons. De smaak was geweldig. De foto's heb ik nooit gedeeld."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 175–180 °C boven-/onderwarmte en bekleed een bakblik van 20x20 cm strak met bakpapier.

TIP Overhangend bakpapier aan de zijkanten maakt het zo veel makkelijker om de afgekoelde cake straks in één keer uit het blik te tillen.

2

WEEG



Weeg bloem, maizena en zout af en zeef ze samen in een kom voor extra luchtigheid.

TIP De maizena is het geheime wapen voor een luchtigere sponsstructuur — sla deze stap echt niet over.

3

TEMPER



Zorg dat de eieren op kamertemperatuur zijn. Smelt de boter zacht, voeg vanille-extract toe en laat het mengsel goed afkoelen.

LET OP Hete boter direct door je eierbeslag = gestolde eierstukjes. Laat de boter echt afkoelen tot lauwwarm.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de eieren met de suiker 8 tot 10 minuten op hoge stand tot het mengsel lichtgeel, dik en lintvormig is — het beslag moet langzaam van de garde vallen en zijn vorm heel even vasthouden.

TIP Dit lang kloppen is het fundament van de luchtige lamingtonstructuur. Geen haast hier.

5

VOUW

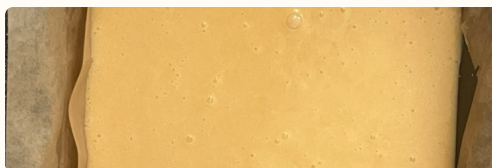


Spatel de gezeefde bloem en maizena in twee delen luchtig door het eierbeslag. Vouw daarna de afgekoelde boter-vanillemix er voorzichtig doorheen.

LET OP Roeren in plaats van vouwen slaat alle lucht eruit die je net in 10 minuten hebt opgeklopt. Gebruik een grote spatel en vouw rustig.

6

BAK



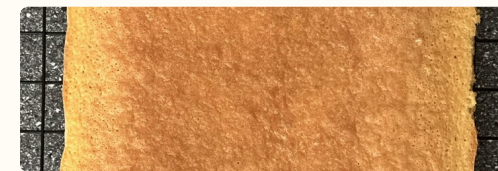
Giet het beslag in het voorbereide bakblik, strijk glad en bak 20 tot 25 minuten tot een prikker er droog uitkomt. Laat volledig afkoelen op een rooster.

LET OP Snijd de cake NOOIT warm — dan breekt hij en kruimelt alles. Volledig koud laten worden is niet optioneel.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL

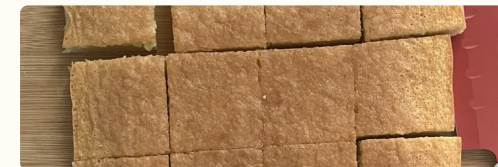


Laat de cake volledig afkoelen op een rooster. Snijd hem optioneel horizontaal door en besmeer de onderste helft met aardbeienjam voor een vulling.

TIP Cake een half uur in de vriezer zetten maakt hem steviger en geeft straks scherpere blokjes bij het snijden.

8

SNIJD



Snijd de volledig afgekoelde cake in blokjes van 4x4 cm met een scherp mes.

TIP Mes even door warm water halen en droogvegen tussen sneden = scherpere randen en minder kruimels.

9

COAT



Maak het glazuur: smelt boter met water, klop cacaopoeder en gezeefde poedersuiker erdoor tot glad. Dip elk blokje kort in het glazuur, laat even uitlekken op een vork en rol direct door de geraspte kokos. Laat opstijven op een rooster.

LET OP Blokjes te lang in het glazuur laten zwemmen = doorweekte sponzen. Kort dippen, snel rollen, direct op het rooster. Het gaat razendsnel als je een ritme gevonden hebt.

BEWAREN

Kamertemperatuur	In een luchtdichte doos tot 2 dagen — de kokos houdt ze heerlijk zacht.
Koelkast	Tot 4 dagen afgedekt. Haal ze 15 minuten voor serveren eruit voor de beste textuur.
Vriezer	Ongecoate cake tot 2 maanden invriezen. Coaten pas na het ontdooien.

VARIATIES

- * Frambozenvulling: vervang de aardbeienjam door frambozenconfiture voor een fellere kleur en scherpere smaak.
- * Witte chocolade glazuur: vervang het cacaoglazuur door gesmolten witte chocolade aangelengd met een scheutje kokosmelk voor een zomerse versie.
- * Kokos-limoen editie: voeg de rasp van 1 limoen toe aan het glazuur en gebruik geroosterde kokos voor extra smaakdiepte.



Maak je eigen Proud Disaster?

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

bubblybakery.nl