



Vanille Luchtcake Basis

De basis die alles kan dragen — en alles vergeeft

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

20–25 min

TOTAAL

40–45 min bakken +
30 min afkoelen

NIVEAU

Easy

10–12 plakken

INGREDIËNTEN

200 g	ongezouten boter zacht, op kamertem- peratuur	1 tl	bakpoeder
		1 tl	vanille-extract
200 g	witte suiker	4 el	melk
4	eieren (groot) op kamertemperatuur		volle
190 g	zelfrijzend bak- meel		

BENODIGDHEDEN

- springvorm van 20–22 cm
- bakpapier
- handmixer of staande mixer
- grote mengkom
- spatel
- zeef
- keukenweegschaal
- taartrooster

"Ik dacht dat boter en suiker 'lang genoeg' kloppen twee minuten was. Mijn cake was dichter dan een telefoongids en zakte in zodra ik de ovendeur opende. Sindsdien zet ik een timer op vijf minuten en doe ik niks anders. Gewoon kloppen. Het werkt echt."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 165 °C boven-/onderwarmte. Vet een springvorm van 20–22 cm goed in en bekleed de bodem met bakpapier.

TIP Zo komt je cake naadloos los — geen scheuren, geen drama aan de rand.

2

WEEG



Weeg suiker, zelfrijzend bakmeel en bakpoeder nauwkeurig af en zeef de droge ingrediënten samen in een kom.

TIP Zeven = lucht inbrengen vóórdat je begint. Klein moeite, groot verschil in de kruim.

3

TEMPER



Leg boterblokjes, eieren en melk minstens een uur vóór gebruik uit de koelkast zodat alles op kamertemperatuur is.

LET OP Koude boter klopt niet luchtig — je krijgt een schiftend, klonterig beslag. Niet skippen.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de zachte boter met de suiker minstens 5–7 minuten op hoge stand tot het mengsel bleek, licht en volumineus is. Voeg daarna de eieren één voor één toe en klop steeds tot volledig opgenomen.

TIP Langer kloppen = méér lucht = hogere, zachtere cake. Dit is de stap die het verschil maakt. Doe het echt.

5

MENG



Spatel de gezeefde bloem en bakpoeder in twee delen luchtig door het beslag. Voeg vanille-extract en melk toe en meng kort tot een glad, luchtig beslag zonder droge plekken.

LET OP Stop zodra alles net gemengd is — overmengen slaat de opgebouwde lucht eruit en je cake wordt compact.

6

BAK



Giet het beslag in de voorbereide vorm, strijk de bovenkant glad en bak 40–45 minuten. Een prikker die er met enkele vochtige kruimels uitkomt = perfect. Laat 10–15 minuten in de vorm afkoelen.

LET OP Ovendeur openen in de eerste 30 minuten? Cake zakt in. Wacht geduldig tot minuut 35 voor de check.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Stort de cake voorzichtig op een rooster en laat hem volledig afkoelen. Haast is de vijand van een mooie cake — hij moet stevig zijn voor je hem snijdt.

TIP Cake volledig afgekoeld in de vriezer voor 20 minuten = scherpe sneden zonder kruimels.

8

SNIJD



Snijd de volledig afgekoelde cake horizontaal in gelijke lagen met een lang kartelmes en rustige zaagbewegingen.

TIP Gebruik tandenpokhoutenprikkers als gidspunten aan de zijkanten voor perfecte gelijke lagen.

9

DECOREER



Vul en frost de cake naar wens met roomkaasfrosting, slagroom of een laagje jam. Zorg dat de cake écht koud is zodat de topping niet wegzakt.

TIP Scheve lagen of een gekantelde topping? Extra sprinkles en niemand kijkt meer naar de constructie.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Lucht dicht afgedekt, max 2 dagen (ongefrost). Gefroste cake: max 1 dag op koel aanrecht.

Koelkast

Tot 4 dagen afgedekt. Laat voor serveren even op kamertemperatuur komen — koude cake smaakt compacter.

Vriezer

Ongefrost tot 2 maanden. Per laag inpakken in plasticfolie, daarna in een diepvrieszak. Ontdooien op het aanrecht.

VARIATIES

* Citroen-editie: vervang de melk door versgeperst citroensap en voeg de rasp van 1 citroen toe aan het beslag voor een frisse twist.

* Chocolade swirl: spatel 2 el cacaopoeder gemengd met 1 el warm water door de helft van het beslag en maak een marmertekening in de vorm.

* Mini-cakes: verdeel het beslag over 12 muffincups en bak 18–22 minuten — perfect als kleine traktaties of voor een chaotisch high-tea tafereel.



Maak je eigen Proud Disaster?

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

bubblybakery.nl