

OOK LEVERBAAR IN DE REEKS MASTERCLASS:

Dips  
Groente op de BBQ

MASTERCLASS

# CAKES

RUTGER VAN DEN BROEK



CARRERA  
culinair

# INHOUD

VOORWOORD .....	7	SMAAKMAKERS .....	15
VAN BAKTIJD TOT WEEGSCHAAL .....	8	BESLAG MAKEN .....	18
BASISINGREDIËNTEN .....	10	BAKKEN .....	22
BAKVORMEN INVETTEN		DECOREREN EN BEWAREN .....	26
EN VOORBEREIDEN .....	12		

## TIJDLOOS EN TRADITIONEEL

BASICAKE .....	31
DE ULTIEME CHOCOLADETULBAND .....	32
APPEL-KRUIJELCAKE .....	36
BITTERKOEKJESCAKE .....	40
MARMERCAKE MET VANILLE	
EN CHOCOLADE .....	42
RUM-ROZIJNENTULBAND .....	46
BATTENBERG CAKE .....	48
CARROT CAKE .....	53
ENGELSE FRUITCAKE .....	56
VICTORIA SPONGE CAKE	
MET ZOMERFRUIT .....	59
SURINAAMSE BOJO CAKE .....	62

## FRIS EN FRUITIG

ROZEMARIJNTULBAND .....	67
FRISSE CITROENCAKE .....	69
KERSECAKE MET	
LAVENDEL-MASCARPONE .....	70
CAKE MET ROOS EN FRAMBOOS .....	73
OLIJFOLIECAKE MET MANDARIJN .....	78
PLAATCAKE MET BOSVRUCHTEN .....	83
AMANDELCAKE MET BLAUWE BESSEN .....	84
OPGEROLDE CAKE MET KERSEN	
EN WITTE CHOCOLADE .....	86
CRANBERRYCAKE MET	
WITTE CHOCOLADE .....	89
YOGHURT-STRACCIATELLACAKE	
MET SINAASAPPEL .....	92
PLAATCAKE MET ABRIKOZEN .....	94
CITROEN-MAANZAADCAKE .....	97
CITROEN-MERINGUECAKE .....	100
KOKOSCAKE	
MET CHOCOLADEGANACHE .....	103

## WARM EN WINTER

COURGETTECAKE MET PECANNOTEN	
EN ROZIJNEN .....	109
APPEL-SPECULAASCAKE .....	110
WALNOTENCAKE MET ESPRESSO .....	113
PERENPLAATCAKE MET RICOTTA	
EN HAZELNOTEN .....	117
RED VELVET TULBAND .....	119
PISTACHECAKE MET SUIKERSIROOP .....	122
GEMBERCAKE MET HONING .....	126
AMANDEL TULBAND MET ABRIKOZEN .....	128
TOFFEECAKE .....	131
HAZELNOTOCAKE MET CHOCOLADE .....	134
OMGEKEERDE BANANENCAKE .....	137
STROOPWAFELTULBAND .....	140
PERENCAKE MET CHOCOLADE-	
KANEELSAUS .....	143
MOKKAROL .....	148
CAKE MET KAREMEL, PINDA'S	
EN CHOCOLADE .....	151

Tekst en receptuur	Rutger van den Broek
Fotografie	Saskia Lelieveld
Vormgeving	Tijs Koelemeijer
DTP	Villa Grafica
Styling	alexstyling
Auteursfoto	Ingrid Hofstra
Culinaire redactie	Lars Hamer

www.carreraculinaire.nl

www.overamstel.com

www.rutgerbakt.nl

**OVERAMSTEL**  
uitgevers

Met dank aan Marjoke de Heer voor het lenen van haar prachtige keramiek.

© Rutger van den Broek, 2019

© Carrera Culinaire, Amsterdam 2019

ISBN 978 90 488 4842 3

ISBN 978 90 488 4843 0 (e-book)

NUR 440

Carrera Culinaire is een imprint van Overamstel uitgevers bv

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

DANKWOORD .....	155
RECEPTENINDEX .....	156
INGREDIËNTENREGISTER .....	158



# VOORWOORD

Cake was een van de eerste dingen die ik als kind met mijn moeder bakte. Elke week ging er wel een klassieke vanillecake de oven in, en voor bijzondere weekenden werd er een marmer- of appeltaart gebakken. Misschien wel het allerleukst bij het samen cake bakken vond ik altijd het uitlikken van de beslagkom en het aflikken van de gardes. Dat was echt het hoogtepunt voor mij als kind, en eigenlijk kan ik daar nog steeds heel erg van genieten! Cakes zijn geliefd en door de vele smaken en vormen die je ze kunt geven kun je er eindeloos mee variëren. Maar één ding is voor mij zeker: een zelfgebakken cake gemaakt met liefde en goede ingrediënten is altijd lekkerder dan een gekocht exemplaar!

Nog een voordeel van cake bakken: het is heel makkelijk om te doen. Als je een paar belangrijke basis 'cakeregels' in acht neemt, bak je keer op keer de lekkerste cakes. In dit boek vind je veertig verschillende soorten cakes, van tulband tot plaatcake en van opgerolde cake tot de bekende langwerpige vorm. De cakes zijn onderverdeeld in drie hoofdstukken: *Tijdloos en traditioneel*, *Fris en fruitig* en *Warm en winters*. Daarnaast geef ik je nog handige basisinformatie en tips voor het bakken, decoreren en bewaren van de lekkerste cakes!

Heel veel bakplezier!

Rutger

Heb je gebakken uit *Masterclass Cakes*? Ik vind het heel leuk als je het op social media deelt met [#MasterclassCakes](#) of als je mij tagt in je bericht! [@Rutgerbakt](#)

# VAN BAKTIJD TOT WEEGSCHAAL

## AU BAIN-MARIE

Dit wordt gebruikt voor het smelten of verwarmen van ingrediënten boven een heet waterbad. Plaats een pan met een laagje water op het vuur en breng dat aan de kook. Plaats op de pan een hittebestendige kom; ingrediënten in de kom kunnen nu door de stoom van het water worden verwarmd. Let op: het kokende water mag de kom niet raken.

## CAKE- EN TULBANDVORMEN

De langwerpige cakevormen die ik voor dit boek heb gebruikt zijn 25 centimeter lang. Gebruik je een vorm van 30 centimeter lang, houd er dan rekening mee dat je cake lager wordt (en iets eerder gaar zal zijn) of vermenigvuldig de ingrediënten voor het cakebeslag met 1,2.

De tulbandvormen die gebruikt zijn hebben een inhoud van 2,4 liter. Wil je een cakerecept (van een langwerpige vorm) als tulband bakken, gebruik dan anderhalf keer het recept. Wil je een tulbandrecept als cake bakken, gebruik dan twee derde van de hoeveelheden.

## MAATLEPELS

De eetlepel, de theelepel, een ½ en een ¼ theelepel komen regelmatig voor in de receptuur en zorgen ervoor dat je nauwkeurig kunt afmeten. Let goed op de maten: zo heeft een theelepel een inhoud van 5 milliliter (dit is meer dan een 'gewone' theelepel) en heeft een eetlepel een inhoud van 15 milliliter.

## MENGEN, KLOPPEN EN SPATELEN

In de cakerecepten komen deze termen allemaal voor. Hoewel ze op elkaar lijken verschillen ze wel degelijk. Mengen is de eenvoudigste techniek en is niet meer dan het samenbrengen van de ingrediënten. Vaak staat erbij tot wat het gemengd moet worden: tot een homogene massa of tot een glad glazuur. Kloppen is een techniek om een mengsel te mengen en luchtig te maken. Het kloppen zorgt voor het toevoegen van lucht waardoor het mengsel luchtiger wordt en toeneemt in volume. De lucht in het cakebeslag zorgt voor een luchtige en mooi gerezen cake. Spatelen is een techniek waarbij de ingrediënten heel voorzichtig gemengd worden om de luchtigheid, die tijdens het kloppen is ontstaan,

te behouden. Bij cakebeslag vouw je als het ware de bloem door het luchtig geklopte mengsel om zo een mooi cakebeslag te krijgen, zonder te veel van de luchtigheid te verliezen.

## MIXER

Het maken van een cakebeslag gaat het makkelijkst met een mixer. Gebruik hiervoor een handmixer met gardes, of een standmixer met een platte menghaak, ook wel de bisschop genoemd.

## WEEGSCHAAL

Bakken vraagt om precisie en daarom is een goede digitale weegschaal onmisbaar. Een digitale weegschaal is veel preciezer dan de analoge variant en vooral bij bakken is die nauwkeurigheid heel belangrijk! Zelf weeg ik ook alle vloeistoffen af om ervoor te zorgen dat de verhoudingen gegarandeerd kloppen.

## OVENTEMPERatuur EN BAKTIJD

De oventemperaturen en baktijden in dit boek zijn een indicatie en zijn gebaseerd op onder- en bovenwarmte; bij de aangegeven tijd en temperatuur werd het gebak in mijn oven precies goed. Elke oven is echter anders en daarom zal het soms nodig zijn om de tijd of temperatuur aan te passen. Pas bij het gebruik van een heteluchtoven eventueel de temperatuur aan. Moderne heteluchtovens komen qua temperatuur vaak overeen met conventionele ovens, maar als je merkt dat het bakproces toch te snel gaat, verlaag de temperatuur dan met 5 à 10 procent. Als je jouw oven eenmaal goed kent, houdt niets je meer tegen om de lekkerste cakes te bakken.

# DECOREREN EN BEWAREN

**Gebakken cakes kunnen op verschillende manieren afgewerkt worden om ze nog lekkerder en mooier te maken.**

Een simpele maar altijd mooie afwerking is de cake bestuiven met poedersuiker. Gebruik een fijn (thee)zeefje om de cake gelijkmatig met een dun laagje poedersuiker te bestuiven.

Wil je de cake mooi laten glanzen? Verwarm wat abrikozenjam al roerend in een steelpannetje, druk de jam voor een dunne, gladde laag eventueel door een fijne zeef en bestrijk de cake met een kwastje met de jam. Desgewenst kun je er nog geroosterd amandelschaafsel of gehakte geroosterde nootjes overheen strooien.

Een simpel glazuur maak je met poedersuiker en een vloeistof naar keuze. Dit kan water zijn, maar ook vruchtensap of een likeur. Meng daarvoor 150 gram poedersuiker met 2-3 eetlepels vocht tot een soepel glazuur en sprenkel dit over de cake.

Een iets rijker glazuur dat ook een frisse smaak aan de cake geeft is roomkaasglazuur. Meng daarvoor 125 gram roomkaas, 50 gram boter (beide op kamertemperatuur) en

125 gram poedersuiker. Klop dit vervolgens enkele minuten door tot een romig glazuur.

Bewaar cakes luchtdicht verpakt op kamertemperatuur. Dit gaat het makkelijkst als je de cake verpakt in plasticfolie, in een plastic zak of in een afsluitbare bak. Let op: sommige cakes kunnen als ze afgewerkt zijn niet lang bewaard worden op kamertemperatuur. Een cake die afgewerkt is met slagroom, mascarpone of Italiaanse meringue moet koel bewaard worden. Een nadeel van cake bewaren in de koelkast is dat deze daardoor sneller droog wordt. Het lekkerst zijn de laatstgenoemde cakes dan ook als je ze zo kort mogelijk voor het serveren decoreert, zodat je de cake zelf niet in de koelkast hoeft te zetten.

Cakes zonder garnering (zonder glazuur, room of andere toppings) kun je heel goed invriezen. Verpak de cakes daarvoor luchtdicht in plasticfolie.

Heb je cake over die wat droog geworden is? Gebruik deze in desserts als een trifle of tiramisu. Besprenkel de plakjes cake voordat je ze verwerkt met wat likeur, vruchtensap of suikersiroop en geef de cake een tweede leven!





TIJDLOOS EN TRADITIONEEL

# DE ULTIEME CHOCOLADETULBAND

VOOR 15-20 PLAKKEN

Ben je toe aan een overdosis chocolade, dan is dit de tulband die je moet gaan bakken. Met zowel cacao als chocoladestukjes door de cake en een topping van chocoladeganache weet ik zeker dat je van deze chocoladetulband heel gelukkig gaat worden!

## VOOR HET BESLAG

300 g + 60 g lichtbruine basterdsuiker  
300 g boter, op kamertemperatuur  
¼ tl zout  
6 eieren, op kamertemperatuur  
300 g bloem  
2½ tl bakpoeder  
60 g cacao poeder  
110 ml melk  
150 g pure chocolade, fijngehakt

## VOOR DE GANACHE

100 ml slagroom  
100 g pure chocolade, grof gehakt  
30 g boter, op kamertemperatuur

## VERDER NODIG

boter, om in te vetten  
cacaopoeder, om te bestuiven

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de tulbandvorm in met boter, bestuif deze licht met cacao poeder en klop de overtollige cacao eruit (zie p. 14).

Doe 300 gram lichtbruine basterdsuiker, de boter en het zout in een kom en mix dit in enkele minuten romig. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige volledig is opgenomen. Spatel de bloem en het bakpoeder door het beslag.

*Voor het vervolg van dit recept zie p. 34.*



# ENGELSE FRUITCAKE

VOOR 15-20 PLAKKEN

Deze Engelse fruitcake zit boordevol gedroogd fruit en noten. Dit is zeker geen lichte tulband, maar wel een heel smaakvolle! De vulling kun je naar eigen smaak variëren, zolang je maar ongeveer op hetzelfde totaalgewicht uitkomt als de vulling in dit recept. De cake kun je prima enkele dagen tot een week van tevoren maken, de smaken zullen dan alleen maar intenser worden.

## VOOR DE VULLING

175 g gedroogde cranberry's  
175 g blanke rozijnen  
150 g donkere rozijnen  
125 g krenten  
75 ml cognac of brandy  
100 g blanke amandelen

## VOOR HET BESLAG

200 g boter, op kamertemperatuur  
200 g lichtbruine basterdsuiker  
¼ tl zout  
125 g sinaasappel- of citroenmarmelade  
4 eieren, op kamertemperatuur  
250 g bloem  
1½ tl bakpoeder  
1 el speculaaskruiden (zie p. 15)  
100 g amandelmeel

## VERDER NODIG

boter, om in te vetten  
bloem, om te bestuiven  
extra cognac of brandy  
poedersuiker, om te bestuiven

Meng alle gedroogde vruchten samen met de cognac of brandy in een kom en laat deze afgedekt minimaal 3 uur wellen.

Doe de amandelen in een kom en schenk daar kokend water op. Laat ze 5 minuten staan. Giet de amandelen vervolgens af, dep ze droog en hak ze grof.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de tulbandvorm in met boter, bestuif licht met bloem en klop de overtollige bloem eruit (zie p. 14).

Voor het vervolg van dit recept zie p. 58.







FRIS EN FRUITIG



# FRISSE CITROENCAKE

VOOR 10-15 PLAKKEN

Doordat deze citroencake na het bakken wordt besprenkeld met een citroensiroop wordt hij nog intenser van smaak en smeüger van structuur.

#### VOOR HET BESLAG

200 g suiker  
200 g boter, op kamertemperatuur  
1 citroen, rasp  
¼ tl zout  
4 eieren, op kamertemperatuur  
200 g bloem  
1½ tl bakpoeder

#### VOOR DE CITROENSIROOP

1 citroen, sap  
75 g poedersuiker

#### VERDER NODIG

boter, om in te vetten  
1 citroen, voor de garnering, optioneel

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een cakevorm van 25 centimeter in en bekleed de bodem en twee zijkanten met bakpapier (zie p. 12).

Doe de suiker, boter, citroenrasp en het zout in een kom en klop dit in enkele minuten tot een romig geheel. Voeg de eieren één voor één toe en klop het beslag na elk ei goed door. Spatel de bloem en het bakpoeder door het beslag. Schep het cakebeslag in de cakevorm en strijk de bovenkant glad. Bak de citroencake in 55-70 minuten goudbruin en gaar (zie p. 22).

Meng, terwijl de cake nog in de oven staat, het citroensap met de poedersuiker. Haal de cake als deze gaar is uit de oven, maar laat hem nog wel in de vorm zitten. Prik de cake meerdere keren in met een satéprikker, zodat de citroensiroop goed in de cake kan trekken. Giet lepel voor lepel de siroop over de warme cake tot alle siroop is opgenomen. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm. Haal de cake met behulp van het bakpapier uit de vorm en laat hem verder afkoelen op een rooster.

Snijd met een zesteur reepjes van de citroenschil en garneer de citroencake daarmee.

#### TIP

In plaats van 1 citroen kun je ook de rasp en het sap van 2 limoenen gebruiken.

# KERSENCAKE MET LAVENDEL-MASCARPONE

VOOR 12-16 STUKKEN

Als je lavendel subtiel gebruikt, is het een heel fijne smaakmaker. Voor dit recept heb ik de slagroom geïnfuseerd met lavendelknopjes. De topping die je daarmee maakt, gaat perfect samen met de kersen in deze cake.

## VOOR HET BESLAG

150 g amandelspijs  
115 g boter, op kamertemperatuur  
75 g witte basterdsuiker  
1 tl vanille-extract (zie p. 15)  
¼ tl zout  
3 eieren, op kamertemperatuur  
125 g bloem  
1½ tl bakpoeder  
225 g kersen, ontpit (vers of diepvries)

## VOOR DE LAVENDEL-MASCARPONE

75 ml slagroom  
1½ tl lavendelknopjes, gedroogd of vers  
200 g mascarpone  
75 g poedersuiker

## VERDER NODIG

boter, om in te vetten

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een vierkante bakvorm van 20 centimeter in met boter en bekleed de bodem en twee zijanten van de bakvorm met bakpapier (zie p. 12).

Doe het amandelspijs, de boter, witte basterdsuiker, het vanille-extract en zout in een kom en klop dit in enkele minuten romig. Voeg één voor één de eieren toe en klop het mengsel goed door na ieder ei. Spatel tot slot de bloem en het bakpoeder door het mengsel. Schep het cakebeslag in de vorm en strijk het glad. Verdeel de kersen over het cakebeslag en bak de kersencake in 35-45 minuten goudbruin en gaar (zie p. 22). Laat de cake afkoelen in de vorm.

Voor het vervolg van dit recept zie p. 72.



# CITROEN-MERINGUECAKE

VOOR 10-14 PUNTEN

De klassieke citroentaart met gebrande meringue bovenop ken je waarschijnlijk wel. De smaken en texturen van die Franse klassieker vormden de inspiratie voor dit recept. De frisse citroenvulling, de rijke cake en de gebrande Italiaanse meringue vormen samen een heerlijk geheel!

## VOOR HET BESLAG

200 g boter, op kamertemperatuur  
200 g suiker  
1 citroen, rasp  
¼ tl zout  
4 eieren, op kamertemperatuur  
225 g bloem  
1½ tl bakpoeder  
50 ml karnemelk

## VOOR DE ITALIAANSE MERINGUE

45 ml water  
150 g suiker  
2 eiwitten  
snuf zout

## VERDER NODIG

boter, om in te vetten  
175 g lemon curd

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een ronde springvorm van 20 centimeter in met boter en bekleed de bodem met bakpapier (zie p. 12).

Doe de boter, suiker, citroenrasp en het zout in een kom en klop dit in enkele minuten romig. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige volledig is opgenomen. Spatel de bloem en het bakpoeder door het beslag. Meng als laatste de karnemelk door het cakebeslag. Schep het in de springvorm, strijk de bovenkant glad en bak in 45-55 minuten gaar (zie p. 22).

Laat de cake kort afkoelen, verwijder de springvorm en laat de cake zo verder afkoelen. Snijd de afgekoelde cake horizontaal door, bestrijk de doorgesneden zijde van de onderste helft met lemon curd en plaats daar de bovenkant van de cake op.

Voor het vervolg van dit recept zie p. 102.



# MOKKAROL

VOOR 10-14 STUKKEN

Deze rol doet mij denken aan de taart die wij vroeger altijd bij mijn oma aten. Ouderwetse morkkataart dus, maar dan als opgerolde cake!

## VOOR HET BESLAG

3 eieren  
¼ tl zout  
95 g suiker  
1 tl vanille-extract (zie p. 15)  
70 g bloem  
25 g cacaopoeder  
25 ml water

## VOOR DE MOKKAVULLING

200 ml slagroom  
60 g donkerbruine basterdsuiker  
1 zakje slagroomversteviger  
2 zakjes oplospresso  
200 g mascarpone  
¾ tl kaneelpoeder

## VERDER NODIG

boter, om in te vetten  
30 g suiker  
chocolade morkkabootjes

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een diepe bakplaat van 25x35 centimeter in en bekleed deze met bakpapier. Vet ook het bakpapier in.

Doe de eieren met het zout, de suiker en het vanille-extract in een kom. Klop dit ongeveer 6 minuten, tot het mengsel als een wit lint van de gardes af loopt. Zeef de bloem en het cacaopoeder in delen boven het schuimige eimengsel en spatel dit door het beslag. Spatel als laatste het water erdoorheen. Probeer het mengsel zo luchtig mogelijk te houden. Giet het beslag uit over de bakplaat en strijk het glad. Bak de cake in 9-12 minuten lichtbruin en gaar.

Voor het vervolg van dit recept zie p. 150.

