

Frambozencake

Ingrédients

- 60g boter
- 4 eieren
- 120g suiker
- 200g frambozenpuree van het type Ponthier
- 50g vloeibare room met 30% vet
- 7g bakpoeder
- 200g bloem
- 25g frambozenpuree
- 40g water
- 20g suiker
- 250g frambozeninspiratie van Valrhona
- 65g neutrale olie (zoals druivenpitolie)

Préparation

1. Na de frambozen flan pâtissier om een geopende fruitpuree te gebruiken, hier is de frambozencake!
2. Wanneer ik fruitpurees in bepaalde recepten gebruik, is het zeldzaam dat ik de liter snel verbruik, dus probeer ik recepten te vinden om verspilling te voorkomen (ja, natuurlijk, je kunt de puree invriezen in de vorm van ijsblokjes, maar als de vriezer vol is, is het altijd leuk om een recept bij de hand te hebben om het te gebruiken).
3. Ponthier vloeibare room met 30% vet bakpoeder bloemBegin met het smelten van de boter en laat deze afkoelen.
4. Klopt de eieren met de suiker, voeg dan de frambozenpuree en de vloeibare room toe.
5. Voeg de gezeefde bloem en het bakpoeder toe, en eindig met de lauwe gesmolten boter.
6. Giet het beslag in de ingevette en met bloem bestoven cakevorm of bekleed met bakpapier, en bak het vervolgens in de oven op 160°C gedurende ongeveer 1 uur (controleer met de punt van een mes in de cake, de baktijd kan variëren afhankelijk van de ovens).
7. Een beetje voor het einde van de baktijd, bereid de doordrenkingsiroop voor.
8. Wanneer de cake gaar is, haal hem uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.
9. Doordrenkingsiroop: frambozenpuree water suikerBreng alle ingrediënten in een pan aan de kook.
10. Wanneer de suiker volledig is opgelost, haal de pan van het vuur.
11. Doordrenk de nog warme cake met een kwastje.
12. Valrhona neutrale olie (zoals druivenpitolie)Smelt de frambozeninspiratie au bain-marie en voeg dan de olie toe.
13. Meng goed en wacht tot het glazuur tussen de 30 en 35°C is voordat je het over de op een rooster geplaatste cake giet.
14. Laat het kristalliseren en geniet ervan!