



Sinaasappel Earl Grey cake

Deze cake maakte Dylan en ik samen toen Eliza-Jane bij oma was spelen. Op deze manier kan Dylan ook eens alleen cake bakken en hoeft hij niet te duwen om de mixer ook vast te mogen houden. En als ze dat mee mogen doen zijn ze bij ons echt ontzettend trots. Hij wilde zelfs dat mama lost liet, dat is alleen niet zo'n goed idee bij een 1-jarige.

Ik ben echt gek op thee volgens mij heb ik al eens gezegd daar een blog over te schrijven hoeveel thee ik heb en waar ik dat vandaan haal. Mijn favoriete zwarte thee is de Earl Grey blue flower. Dit is een zwarte thee die gemaakt wordt van Earl Grey met bergamotolie en korenbloembloesem. Wij eten cake over het algemeen toch bij een kop thee, dus hier ontstond deze cake smaak. De sinaasappel uit de Earl Grey thee hebben we versterkt met sinaasappelrasp en sinaasappelsap.

Ingrediënten:

- 290 gram boter + een beetje extra
- 250 gram suiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 5 eieren
- 1 sinaasappel (100 ml sinaasappelsap en rasp van de schil)
- 10 gram Earl Grey blue flower thee
- Snufje zout

Verdeel de thee over twee thee-eieren of theezakjes in ieder 5 gram Earl Grey Thee. Was de sinaasappel en snijd 3 dunne plakken van de sinaasappelschil af (met behulp van een dunschiller).

Verwarm de boter met 1 zakje/ei thee en de plakken sinaasappelschil. Breng de boter aan de kook en laat dit mengsel 1 minuut koken. Zet vervolgens het fornuis uit en laat de boter volledig afkoelen. Haal na een uur de thee en schil eruit.

Rasp de rest van de sinaasappelschil. Doe dit tot het witte maar probeer het witte niet mee te raspen, dat maakt het bitter. Houd ook een beetje sinaasappelrasp apart voor de garnering.

Pers de sinaasappel nadat je deze geraspt hebt uit, anders krijg je de schil er niet meer af geraspt. Verwarm 100 ml sinaasappelsap in een klein pannetje met de rest van de thee en laat dit 1 minuut zachtjes pruttelen. Zet vervolgens het fornuis uit en laat de sinaasappelsap volledig afkoelen. Haal na een half uur de thee eruit.

Verwarm de oven voor op 150 graden. Vet een bakvorm in met boter en bebloem deze.

Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af, zodat alles bij de hand staat.

Van de volledig afgekoelde boter heb je als het goed is 250 gram overgehouden. Er is wat verloren gegaan, doordat er altijd een beetje in de pan, aan de sinaasappelschil en de thee blijft hangen. Meng de (250 gram) afgekoelde boter met de suiker tot een smeug mengsel. Voeg vervolgens een voor een de eieren toe. Blijf in de tussentijd het beslag goed door elkaar mixen.

Als de eieren goed door het botermengsel zijn gemixt kun je de sinaasappelrasp en 80 ml sinaasappelsap toevoegen. Dit houd je ongeveer over van de 100 ml die je verwarmd hebt.

Als alle bovenstaande ingrediënten goed door elkaar zijn gemixt voeg je beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe. Blijf mixen tot je een glad cakebeslag hebt.

Verdeel het cakebeslag over het cakeblik. Plaats het bakblik in de oven voor 50 à 60 minuten en bak de cake goudbruin op 150 graden.

Test na 50 minuten met behulp van een satéprikker of de cake gaar is. Als er geen cakebeslag aan de prikker blijft plakken is de cake gaar, anders laat je de sinaasappel Earl Grey cake staan tot deze gaar is. Iedere oven is namelijk anders dus gaat het te langzaam zet de oven dan iets hoger.

Als de cake gaar is haal het bakblik dan uit de oven en laat de cake eerst 5 à 10 minuten afkoelen. Ga vervolgens met een mes langs de zijkanten van de cake (tussen het blik en de cake in), zodat je er zeker van bent dat de cake in ieder geval niet aan de zijkanten blijft plakken. Stort de cake op een rooster en laat deze daarop volledig afkoelen. Ik draai de cake altijd direct om, anders krijg je op de bovenkant de strepen van het rooster. Als je de bakvorm goed hebt bebloemd dan zal de cake niet blijven plakken.

Garneer de cake voor het serveren met de sinaasappelrasp dat je hebt achtergehouden.